

PA-1540-2017 Klostermühle Heiligenberg

Heiligenberg 2-4
27305 Bruchhausen-Vilsen

Tel: 04252 93200
Fax:

info@bruening-hotels.de
www.bruening-hotels.de

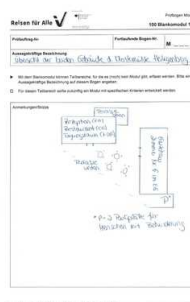
Informationen für Allergiker und Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten

Die Informationen zur Barrierefreiheit basieren auf einer Selbstauskunft der Einrichtung vom 19.06.2017.

Fotos zur Einrichtung



Klostermühle
Heiligenberg



Skizze der beiden
Häuser und der
Terrassen

Teilbereiche (für Angebotsbogen)

Parken

Zugehörige Modulbögen: [Parkplatz für Menschen mit Behinderung](#), [Weg außen zum Restaurant und Gästehaus](#)

Eingang

Zugehörige Modulbögen: [Eingangsbereich](#), [Zwischentür Haupteingang Gastronomie und Speisesaal](#), [Eingangstür Gästehaus](#)

Rezeption

Zugehörige Modulbögen: [Rezeption](#)

Zimmer Nr. 6 mit Sanitärraum

Zugehörige Modulbögen: [Gastzimmer Nr. 6 im EG](#), [Bad mit Dusche / WC Zimmer Nr. 6](#), [Terrassentür Zimmer Nr. 6](#)

Speiseraum

Zugehörige Modulbögen: [Terrasse oben](#), [Restaurant](#), [Terrasse unten](#), [Treppe zum 1.OG \(Tagungsraum\)](#), [Aufzug ins 1. OG \(Tagungsraum\)](#), [Tür zwischen Gastraum und Flur zum WC](#)

Öffentliches WC

Zugehörige Modulbögen: [Öffentliches WC im UG für Gastro und Terrasse](#)

Technische Hilfsmittel

Zugehörige Modulbögen: [Technische Hilfsmittel](#)

Service für Allergiker

Zugehörige Modulbögen: [Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten](#)

Tagungsraum

Zugehörige Modulbögen: [Tagungsraum im 1. OG](#), [Treppe zum 1.OG \(Tagungsraum\)](#), [Aufzug ins 1. OG \(Tagungsraum\)](#), [Flur vom Aufzug zum Tagungsraum im 1. OG](#)

Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten

Allgemeines

Nichtraucherzonen im Betrieb.

Kompletter Betrieb rauchfrei.

Nichtraucherzimmer verfügbar.

Allergologisch und dermatologisch unbedenkliche Körperpflegeprodukte (z.B. Seife, Shampoo, Crémé) verfügbar.

Möglichkeit, Medikamente kühl zu lagern.

Fachkompetenz

Mitarbeiter (inkl. Servicepersonal und Küchenkräfte) sind über die Ausrichtung des Betriebes auf Personen mit Allergien und Unverträglichkeiten informiert und berücksichtigen dies bei der täglichen Arbeit.

Mitarbeiter sind für den Umgang mit Personen mit Allergien geschult.

Tierhaarallergiker

Keine Tiere im Betrieb und dessen unmittelbaren Umfeld.

Haustierfreie Zimmer verfügbar.

Hausstaubmilbenallergiker

Kurzfloriger Teppich in zugänglichen Bereichen.

Boden wird täglich gesaugt.

Glatter Bodenbelag in zugänglichen Bereichen.

Boden wird täglich feucht gewischt.

Allergenundurchlässige Schutzbezüge (Encastings) für Matratzen, Bettdecken und Kopfkissen vorhanden.

Allergikergerechte Bettdecken und Kopfkissen ohne Daunen vorhanden.

Spezieller Ernährungsbedarf

Informationen für Allergiker und Gäste mit speziellem Ernährungsbedarf (z.B. Restaurants, Reformhäuser) vorhanden.

Angaben zu den Inhaltsstoffen der verwendeten Nahrungsmittel (auch auf Anfrage).

Möglichkeit, Speisen dem Bedarf entsprechend individuell nach Menge zusammenzustellen.

Zwischenmahlzeiten auch außerhalb der vorgesehenen Essenszeiten.

Biokost: auf Wunsch

Von Geschmacksverstärkern freie Kost: mindestens 1 Hauptgericht auf der Speisekarte

Glutenfreie Kost: mindestens 1 Hauptgericht auf der Speisekarte

Fruktosefreie Kost: mindestens 1 Hauptgericht auf der Speisekarte

Von Hauptallergenen freie Kost: mindestens 1 Hauptgericht auf der Speisekarte

Laktosefreie Kost: mindestens 1 Hauptgericht auf der Speisekarte

Vegetarische Kost: mindestens 1 Hauptgericht auf der Speisekarte

Vegane Kost: mindestens 1 Hauptgericht auf der Speisekarte

Weitere spezielle Kost (z.B. nach religiösen oder kulturellen Aspekten: Halal, Hindu, kosher): mit mindestens 1 Hauptgericht auf der Speisekarte

Welche Art spezieller Kost? vegan, halal

Angaben zum Alkoholgehalt der Speisen: auf Nachfrage

Hinweise, dass das Personal bei Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten zur Verfügung steht: auf der Speisekarte

Hinweise zu Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten: auf Nachfrage