

PA-1535-2017 Stiftscafé Menke

Am Kloostergarten 6
49835 Wietmarschen

Tel: 05925 1495
Fax:

cm@menke.cafe
www.menke.cafe

Informationen für Allergiker und Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten

Die Informationen zur Barrierefreiheit basieren auf einer Selbstauskunft der Einrichtung vom 09.06.2017.

Fotos zur Einrichtung



Außenansicht



Stiftscafé Menke

Teilbereiche (für Angebotsbogen)

Parkplatz

Zugehörige Modulbögen: [Parkplatz](#), [Weg außen vom Parkplatz zur Eingangstür](#)

Eingangsbereich

Zugehörige Modulbögen: [Eingangsbereich](#)

Speiseraum 1 mit Tresen

Zugehörige Modulbögen: [Thekenbereich](#), [Speiseraum 1 mit Tresen](#), [Tür vom Speiseraum zum Durchgang](#)

Speiseraum 2

Zugehörige Modulbögen: [Speiseraum 2](#)

Öffentliches WC für Menschen mit Behinderung

Zugehörige Modulbögen: [Öffentliches WC für Menschen mit Behinderung](#), [Durchgang innen vom Speiseraum zum Sanitärraum](#), [Tür zum öffentlichen WC](#)

Technische Hilfsmittel

Zugehörige Modulbögen: [Technische Hilfsmittel](#)

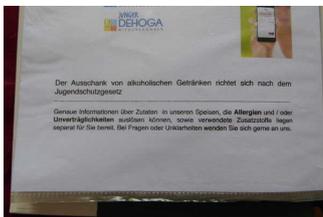
Biergarten

Zugehörige Modulbögen: [Biergarten](#), [Außentür zum Biergarten](#)

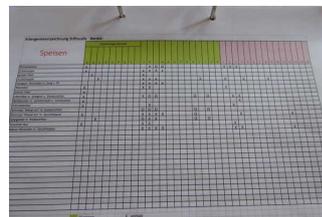
Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten

Zugehörige Modulbögen: [Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten](#)

Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten



Hinweis zu
Allergien und
Unverträglichkeiten



Separater Ordner
mit zusätzlichen
Informationen

Allgemeines

Kompletter Betrieb rauchfrei.

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.

Art der Schulung: HCCP

Pollenallergiker

Stets aktuelle Informationen über den jahreszeitlichen Verlauf des Pollenflugs der Region.

Folgende (technische) Hilfsmittel für Pollenallergiker stehen zur Verfügung (z.B. transportable Luftreinigungsgeräte, integrierte Lüftungsanlagen): keine

Hausstaubmilbenallergiker

Glatter Bodenbelag in zugänglichen Bereichen.

Boden wird täglich feucht gewischt.

Spezieller Ernährungsbedarf

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: auf Wunsch

Von Hauptallergenen freie Kost: auf Wunsch

Laktosefreie Kost: auf Wunsch

Vegetarische Kost: mindestens 1 Hauptgericht auf der Speisekarte

Vegane Kost: auf Wunsch

Weitere spezielle Kost (z.B. nach religiösen oder kulturellen Aspekten: Halal, Hindu, kosher):
auf Wunsch

Angaben zu BE/KE: auf der Speisekarte

Angaben zum Alkoholgehalt der Speisen: auf der Speisekarte

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

Hinweise zu Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten: auf der Speisekarte

Welche Hinweise: Karte mit allen Kennzeichnungen