



Infos für Allergiker

Laktose:

Sie oder Ihre Kinder leben streng laktosefrei? Gerne nehmen wir darauf Rücksicht und kochen für Sie die warme Hauptmahlzeit laktosefrei.

Für das Frühstück und die kalte Mahlzeit bzw. Lunchpaket bringen Sie sich bitte evtl. eigene Aufstriche mit, sowie süße Riegel bei Lunchpaketverpflegung.

Gerne erhalten Sie an unserer Küche auch laktosefreie Milch und Margarine, die Sie zu den Mahlzeiten dort abholen können.

Unsere Hartkäse und Wurstsorten auf dem Buffet sind alle laktosefrei.

Gluten:

Sie oder Ihre Kinder leben glutenfrei? Gerne nehmen wir darauf Rücksicht und kochen für Sie die warme Mahlzeit glutenfrei.

Für das Frühstück und die kalte Mahlzeit bzw. Lunchpaket bringen Sie sich bitte Brot und evtl. Aufstrich mit, sowie süße Riegel bei Lunchpaketverpflegung.

Gerne erhalten Sie an unserer Küche auch eine eigene Portion Butter oder Marmelade, die Sie zu den Mahlzeiten dort abholen können.

Wir haben einen Toaster in der Küche, der nur für glutenfreies Brot verwendet wird.

Wenn Sie während Ihres Aufenthalts Fragen haben, können Sie sich gerne an die Küche oder an die Herbergsleitung (Frau Weber-Hofmann) wenden.

Bei der Zubereitung unserer warmen Hauptmahlzeit nehmen wir täglich selbstverständlich Rücksicht auf Vegetarier und Menschen, die kein Schweinefleisch essen.

Wir kochen auch für Gäste, die glutenfrei und laktosefrei leben, separat und nehmen Rücksicht auf alle 14 Hauptallergene.

Alle weiteren speziellen Allergien, bitte haben Sie dafür Verständnis, können wir beim Kochen nicht beachten.

Wenn Sie betroffen sind, können Sie gerne Ihr eigenes Essen mitbringen, dass wir Ihnen in der Küche aufwärmen.

Ihre

Jugendherberge Schloss Ortenberg