

Hinweise zu Sonderverpflegung

Vermeehrt wird in den letzten Jahren Sonderverpflegung nachgefragt. Hiermit geben wir Ihnen einen Überblick über die Vorgehensweise damit in unserem Haus.

Vegetarische Gerichte und Gerichte ohne Schweinefleisch, sowie Sonderkost z.B.

- laktosefrei
- glutenfrei
- weitere Lebensmittelallergien

sind nach Vorbestellung und Rücksprache - **mindestens 14 Tage vor Anreise** - möglich.

Ein gesonderter Zubereitungsbereich oder gesonderte Geräte stehen uns für Sonderkost **nicht** zur Verfügung. Grundsätzlich erfolgt die Bedienung am Buffet.

Es ist daher nicht vollständig auszuschließen, dass sich in der Sonderkost Spuren von Allergenen finden könnten. Bitte berücksichtigen Sie dies.

Für Allergien/Unverträglichkeiten die starke Gesundheitsschäden hervorrufen können oder gar lebensbedrohlich sind, können wir keine Verantwortung übernehmen, wir bitten um Ihr Verständnis.

1) Vegetarisch

Gerne bereiten wir für Sie eine vegetarische Alternative zu.

2) Halal

Halal-Verpflegung ist **nicht möglich**, da keiner unserer Lieferanten für Halal-Fleisch garantiert. Bitte melden Sie sich in diesem Fall entweder für die vegetarische oder die schweinefleischfreie Kost an und besprechen Sie dies bitte im Vorfeld mit Ihrem Kind/Ihren Gruppenteilnehmenden.

3) Schweinefleischfreie Kost

Wenn schweinefleischfreie Kost gewünscht wird, bieten wir statt Schweinefleisch Geflügelfleisch an – **Halal ist leider nicht möglich**, s.o.

4) Laktoseintoleranz

Wir reichen gerne laktosefreie Milch und bereiten die Gerichte in diesem Fall laktosefrei zu. Sollte die betreffende Person Tabletten gegen die Laktoseintoleranz nehmen und das normale Essen zu sich nehmen, muss die Person nicht extra gemeldet werden.

5) Glutenunverträglichkeit

Gesonderte Töpfe oder Pfannen für die Zubereitung von glutenfreien Produkten stehen uns nicht zur Verfügung. Alle unsere Töpfe und Küchenutensilien werden selbstverständlich nur sehr gut gereinigt verwendet.

Wir haben glutenfreie Brötchen und glutenfreies Brot vorrätig. Die glutenfreien Brötchen werden in einem kleinen Backofen aufgebacken, der ausschließlich für glutenfreie Produkte verwendet wird.

Gerne geben wir auf Anfrage Käse/Wurst gesondert über die Theke, um zu verhindern, dass Allergene am Buffet den Aufschnitt kontaminieren.

Auch Marmelade/Nutella geben wir gerne gesondert heraus.

Grundsätzlich weisen Schilder am Buffet auf vegetarische/schweinefleischfreie und laktosefreie Kost hin.

Sonderkost, glutenfreies Essen oder Essen für andere Unverträglichkeiten steht grundsätzlich nicht am Buffet. Bitte sprechen Sie hierzu jedes Mal unser Küchenpersonal an. Sie bekommen das Essen jeweils gesondert überreicht.

Leider erleben wir es regelmäßig, dass trotz der uns im Vorfeld gemeldeten Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten, vor Ort extra zubereitetes Speisen nicht abgeholt wird. Sei es, weil es vor Ort heißt, es sei alles nicht so schlimm oder weil man doch mehr „Lust“ auf ein anderes Essensangebot hat.

Unsere Mitarbeitenden geben sich gerne Mühe. Wenn das Essen jedoch entsorgt werden muss, ist dies für unsere Mitarbeitenden frustrierend und zudem wenig nachhaltig, da Ressourcen verschwendet werden. Das möchten wir vermeiden.

Bitte besprechen Sie dies im Vorfeld mit Ihrem Kind/Ihren Gruppenteilnehmenden. Sie helfen uns damit sehr.

Sollten Sie noch weitere Fragen haben, nehmen Sie gerne Kontakt mit uns auf.

Ihr Team des Freizeithauses MS Waterdelle