

Hinweis für unsere Gäste mit Unverträglichkeiten bzw. Allergien

Unsere Erfahrung zeigt, dass immer mehr Gäste zu uns kommen, die an Allergien und Unverträglichkeiten leiden. Allergien können sehr komplex sein, der Umgang damit erfordert bei einer Gemeinschaftsverpflegung - wie wir sie in unserem Tagungshaus anbieten - einige organisatorische Voraussetzungen.

Da wir in unserem Haus keinen Diätassistenten beschäftigen, bitten wir um Verständnis, dass wir keine Verantwortung für eine 100%ige allergenfreie Kost und für eventuelle Zubereitungsfehler übernehmen können.

Als Betroffene/r wissen Sie selbst am besten, dass keine Allergie der anderen gleicht. Häufig haben es Betroffene sogar mit Kreuzallergien zu tun. Grundsätzlich kann fast jedes Lebensmittel Anaphylaxie-Auslöser sein und für manche reichen dazu schon die kleinsten Spuren eines Lebensmittel aus (z.B. "kann Spuren enthalten von...").

Gerne bieten wir Ihnen an, dass wir von Ihnen selbst zubereitete und mitgebrachte Speisen, portioniert und ggf. auch eingefroren (z.B. in kleinen Tupperdosen), für Sie täglich aufwärmen. Um Verwechslungen vorzubeugen, bitten wir Sie jede Portion mit Ihrem Namen zu versehen.

Grundsätzlich müssen Allergien, auch einfache Unverträglichkeiten, spätestens 14 Tage vor Kursbeginn schriftlich (gerne auch per eMail an empfang@josefstal.de) an uns gemeldet werden. Bei einfachen Allergien wie zum Beispiel Kiwi, Banane, Nuss, usw. bitten wir Sie bei Kursbeginn, den Speiseplan zu studieren und das entsprechende Lebensmittel einfach wegzulassen.

Selbstverständlich sind wir stets bemüht, Ihren Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten. Dies können wir sehr gut, wenn Sie uns im Fall einer bestehenden Allergie unterstützen.