

Maislabyrinth am Edersee

Landstraße L3086
zwischen Basdorf und Vöhl

Tel: 05635-596
Fax:

info@maislabyrinth-edersee.de
<http://maislabyrinth-edersee.de>

Informationen für Allergiker und Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten

Die Informationen zur Barrierefreiheit basieren auf einer Selbstauskunft der Einrichtung vom
30.09.2016.

Fotos zur Einrichtung



Luftbild des
Maislabyrinthes
Edersee



Haupteingang des
Maislabyrinthes
Edersee

Teilbereiche (für Angebotsbogen) (Version 2.0)

Parken

Zugehörige Modulbögen: [Behinderten-Parkplatz am Eingang zum Maislabyrinth](#), [Weg vom Parkplatz zur Eintrittskasse](#)

Eingang

Zugehörige Modulbögen: [Eingangsbereich Maislabyrinth](#), [Weg vom Parkplatz zur Eintrittskasse](#)

Kasse

Zugehörige Modulbögen: [Eintrittskasse des Maislabyrinths](#), [Weg von der Kasse zum Gastronomiebereich \(außen\)](#)

Maislabyrinth

Zugehörige Modulbögen: [Weg durch das Maislabyrinth](#)

Öffentliches WC

Zugehörige Modulbögen: [Öffentliches WC im Maislabyrinth](#), [Weg von der Gastronomie zum öffentlichen WC](#), [Weg vom öffentlichen WC zum Maislabyrinth](#)

Technische Hilfsmittel

Zugehörige Modulbögen: [Technische Hilfsmittel Maislabyrinth](#)

Gastronomie (Biergarten)

Zugehörige Modulbögen: [Gastronomiebereich des Maislabyrinths](#), [Weg von der Kasse zum Gastronomiebereich \(außen\)](#)

Bauernladen

Zugehörige Modulbögen: [Bauernladen im Maislabyrinth](#), [Rampe zum Bauernladen](#)

Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten

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.

Tierhaarallergiker

Keine Tiere im Betrieb und dessen unmittelbaren Umfeld.

Spezieller Ernährungsbedarf

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

Möglichkeit, Speisen dem Bedarf entsprechend individuell nach Menge zusammenzustellen.

Zwischenmahlzeiten auch außerhalb der vorgesehenen Essenszeiten.

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

Laktosefreie Kost: mindestens 1 Hauptgericht auf der Speisekarte

Vegetarische Kost: mindestens 1 Hauptgericht auf der Speisekarte

Vegane Kost: mindestens 1 Hauptgericht auf der Speisekarte

Hinweise, dass das Personal bei Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten zur Verfügung steht: am Buffet