

Historische Bratwurstküche "Zum gulden Stern"

Zirkelschmiedsgasse 26
90402 Nürnberg

Tel: 0911 / 20 59 288
Fax: 0911 / 20 59 298

info@bratwurstkueche.de
<https://bratwurstkueche.de>

Informationen für Allergiker und Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten

Die Informationen zur Barrierefreiheit basieren auf einer Selbstauskunft der Einrichtung.

Fotos zur Einrichtung



Historische
Bratwurstküche "Zum
Gulden Stern"

©Tatjana Hahn



Historische
Bratwurstküche "Zum
Gulden Stern"

©Tatjana Hahn



Historische
Bratwurstküche "Zum
Gulden Stern"

©Tatjana Hahn

Parken



Parken

©Tatjana Hahn

Weg außen von Parkhaus zur Gaststätte



Weg außen von
Parkhaus zur
Gaststätte

©Tatjana Hahn



Weg außen von
Parkhaus zur
Gaststätte

©Tatjana Hahn



Weg außen von
Parkhaus zur
Gaststätte

©Tatjana Hahn

Breite des Weges: 160 cm

Eingang



Eingang

©Tatjana Hahn

Weg außen von Parkhaus zur Gaststätte



Weg außen von
Parkhaus zur
Gaststätte

©Tatjana Hahn



Weg außen von
Parkhaus zur
Gaststätte

©Tatjana Hahn

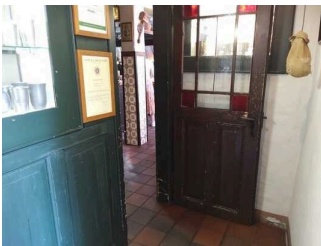


Weg außen von
Parkhaus zur
Gaststätte

©Tatjana Hahn

Breite des Weges: 160 cm

2. Tür im Eingangsbereich



2. Tür im
Eingangsbereich

©Tatjana Hahn



2. Tür im
Eingangsbereich

©Tatjana Hahn

Höhe der Türschwelle: 0 cm

Gastraum im EG



Gastraum im EG

©Tatjana Hahn



Gastraum im EG

©Tatjana Hahn



Gastraum im EG

©Tatjana Hahn

Speiseraum



Speiseraum

©Tatjana Hahn



Speiseraum

©Tatjana Hahn



Speiseraum

©Tatjana Hahn



Speiseraum

©Tatjana Hahn



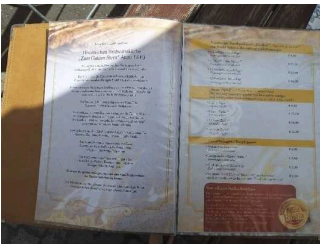
Speiseraum

©Tatjana Hahn



Speiseraum

©Tatjana Hahn



Speiseraum

©Tatjana Hahn



Speiseraum

©Tatjana Hahn



Speiseraum

©Tatjana Hahn

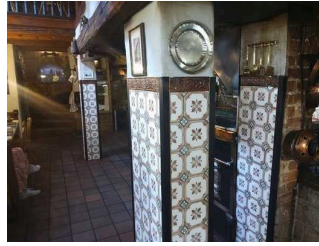
Anmerkungen für den Gast: 8 Tische vorhanden, unter 80 cm hoch, unterfahrbar in einer Höhe von 67 cm, aber weniger als 30 cm tief. Es stehen Hochstühle für Kinder zur Verfügung.

Weg von Eingang zum Gastraum im EG



Weg von Eingang zum Gastraum im EG

©Tatjana Hahn



Weg von Eingang zum Gastraum im EG

©Tatjana Hahn

Die Breite des Weges/Flures ist nicht eingeschränkt.

Außengastronomie



Außengastronomie

©Tatjana Hahn

Weg außen von Parkhaus zur Gaststätte



Weg außen von Parkhaus zur Gaststätte

©Tatjana Hahn



Weg außen von Parkhaus zur Gaststätte

©Tatjana Hahn



Weg außen von Parkhaus zur Gaststätte

©Tatjana Hahn

Breite des Weges: 160 cm

Service für Allergiker

Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten



Allergien und
Nahrungsmittelunverträglichkeiten

©Tatjana Hahn

Allgemeines

Nichtraucherzonen im Betrieb.

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: Gaststättenunterrichtung

Tierhaarallergiker

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 wird nicht angeboten.

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

Von Hauptallergenen freie 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: auf Wunsch

Weitere spezielle Kost (z.B. nach religiösen oder kulturellen Aspekten: Halal, Hindu, kosher): wird nicht angeboten

Angaben zu BE/KE: auf Nachfrage

Angaben zum Alkoholgehalt der Speisen: auf Nachfrage

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

Hinweise zu Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten: auf der Speisekarte