

Restaurant Gutmann am Dutzendteich

Bayernstr. 150
90478 Nürnberg

Tel: +49 911 988187710

info@gutmann-am-dutzendteich.de
www.gutmann-am-dutzendteich.de

Informationen für Allergiker und Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten

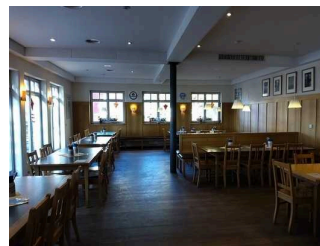
Die Informationen zur Barrierefreiheit basieren auf einer Selbstauskunft der Einrichtung vom 31. Juli 2018.

Fotos zur Einrichtung



Restaurant Gutmann
am Dutzendteich

©Tatjana Hahn



Restaurant Gutmann
am Dutzendteich

©Tatjana Hahn



Restaurant Gutmann
am Dutzendteich

Ebenerdiger Haupteingang



Ebenerdiger
Haupteingang

©Tatjana Hahn

Weg außen zum Haupteingang



Weg außen zum
Haupteingang

©Tatjana Hahn

Breite des Weges: 200 cm

Eingang über die Terrasse

Weg außen

Weg über die Terrasse zum Eingang



Tür am Eingang



Weg von Stufe bis
Eingang

Breite des Weges: 200 cm

Weg außen zum Terrasseneingang



Weg außen zum
Terrasseneingang

©Tatjana Hahn

Breite des Weges: 200 cm

Weg vom Eingang Weizenstube Richtung Terrasse und Aufgang ins OG



Weg vom Eingang Weizenstube Richtung Terrasse und Aufgang ins OG

©Tatjana Hahn



Weg vom Eingang Weizenstube Richtung Terrasse und Aufgang ins OG

©Tatjana Hahn



Weg vom Eingang Weizenstube Richtung Terrasse und Aufgang ins OG

©Tatjana Hahn



Zugang Treppe

Die Breite des Weges/Flures ist nicht eingeschränkt.

2. Tür ins Restaurant über die Terrasse (Windfang)



2. Tür ins Restaurant über die Terrasse (Windfang)

©Tatjana Hahn

Höhe der Türschwelle: 0 cm

Terrasse / Biergarten



Terrasse / Biergarten

©Tatjana Hahn

Flur/Weg/Gang innen

Weg vom Eingang Weizenstube Richtung Terrasse und Aufgang ins OG



Weg vom Eingang
Weizenstube Richtung
Terrasse und Aufgang
ins OG

©Tatjana Hahn



Weg vom Eingang
Weizenstube Richtung
Terrasse und Aufgang
ins OG

©Tatjana Hahn



Weg vom Eingang
Weizenstube Richtung
Terrasse und Aufgang
ins OG

©Tatjana Hahn



Zugang Treppe

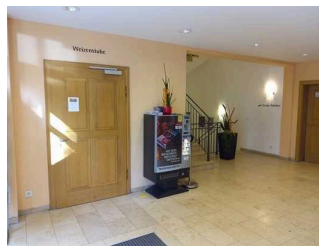
Die Breite des Weges/Flures ist nicht eingeschränkt.

Flur/Weg vom ebenerdigen Eingang zum Saal / WC / Weizenstube



Flur/Weg vom
ebenerdigen Eingang
zum Saal / WC /
Weizenstube

©Tatjana Hahn



Flur/Weg vom
ebenerdigen Eingang
zum Saal / WC /
Weizenstube

©Tatjana Hahn

Die Breite des Weges/Flures ist nicht eingeschränkt.

2. Tür ins Restaurant über die Terrasse (Windfang)



2. Tür ins Restaurant
über die Terrasse
(Windfang)

©Tatjana Hahn

Höhe der Türschwelle: 0 cm

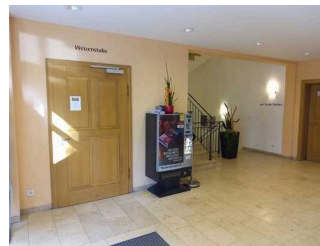
Veranstaltungssaal

Flur/Weg vom ebenerdigen Eingang zum Saal / WC / Weizenstube



Flur/Weg vom
ebenerdigen Eingang
zum Saal / WC /
Weizenstube

©Tatjana Hahn

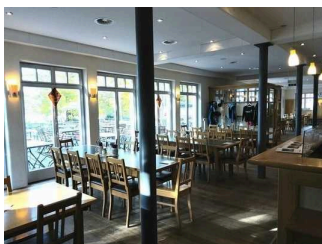


Flur/Weg vom
ebenerdigen Eingang
zum Saal / WC /
Weizenstube

©Tatjana Hahn

Die Breite des Weges/Flures ist nicht eingeschränkt.

Gastraum Weizenstube



Gastraum
Weizenstube

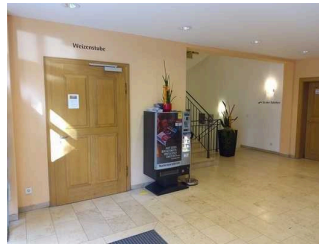
©Tatjana Hahn

Flur/Weg vom ebenerdigen Eingang zum Saal / WC / Weizenstube



Flur/Weg vom ebenerdigen Eingang zum Saal / WC / Weizenstube

©Tatjana Hahn



Flur/Weg vom ebenerdigen Eingang zum Saal / WC / Weizenstube

©Tatjana Hahn

Die Breite des Weges/Flures ist nicht eingeschränkt.

Seerosenstube im OG

Seerosenstube im OG



Seerosenstube im OG

©Tatjana Hahn



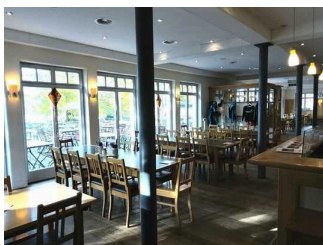
Seerosenstube im OG

©Tatjana Hahn

Anmerkungen für den Gast: Der Gastraum ist nur über Treppen erreichbar. Die Bestuhlung kann hier variieren.

Flur/Weg/Gang innen

Weg vom Eingang Weizenstube Richtung Terrasse und Aufgang ins OG



Weg vom Eingang Weizenstube Richtung Terrasse und Aufgang ins OG

©Tatjana Hahn



Weg vom Eingang Weizenstube Richtung Terrasse und Aufgang ins OG

©Tatjana Hahn



Weg vom Eingang
Weizenstube Richtung
Terrasse und Aufgang
ins OG

©Tatjana Hahn



Zugang Treppe

Die Breite des Weges/Flures ist nicht eingeschränkt.

Weg im OG von der Treppe zur Seerosenstube



Weg Richtung
Seerosenstube (vorn
rechts)

Vorhandene Durchgänge sind mindestens 88 cm breit.

Wannerstube im OG

Wannerstube im OG



Wannerstube im OG

©Tatjana Hahn



Wannerstube im OG

©Tatjana Hahn



Treppe ins OG

Anmerkungen für den Gast: Der Gastraum ist nur über die Treppe erreichbar.

Weg vom Eingang Weizenstube Richtung Terrasse und Aufgang ins OG



Weg vom Eingang Weizenstube Richtung Terrasse und Aufgang ins OG

©Tatjana Hahn



Weg vom Eingang Weizenstube Richtung Terrasse und Aufgang ins OG

©Tatjana Hahn



Weg vom Eingang Weizenstube Richtung Terrasse und Aufgang ins OG

©Tatjana Hahn



Zugang Treppe

Die Breite des Weges/Flures ist nicht eingeschränkt.

Öffentliches WC für Menschen mit Behinderung



Öffentliches WC für Menschen mit Behinderung

©Tatjana Hahn

Flur/Weg vom ebenerdigen Eingang zum Saal / WC / Weizenstube



Flur/Weg vom ebenerdigen Eingang zum Saal / WC / Weizenstube

©Tatjana Hahn



Flur/Weg vom ebenerdigen Eingang zum Saal / WC / Weizenstube

©Tatjana Hahn

Die Breite des Weges/Flures ist nicht eingeschränkt.

Hilfsmittel / Alarm / Allgemeines

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: Schulung durch kompetentes Personal.

Tierhaarallergiker

Keine Tiere im Betrieb und dessen unmittelbaren Umfeld.

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: auf Wunsch

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: mindestens 1 Hauptgericht auf der Speisekarte

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 Hinweise zu Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten: auf Nachfrage

Kommentar: Es kann keine Auskunft zu BE/KE der Speisen gegeben werden.