

## Rosa Flesch-Tagungszentrum

Margaretha-Flesch-Str. 8  
56588 Waldbreitbach

Tel: 02638-813020  
Fax: 02638-813040

info.rft@marienhaus.de  
[www.rosa-flesch-tagungshaus.de](http://www.rosa-flesch-tagungshaus.de)

## Informationen für Allergiker und Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten

Die Informationen zur Barrierefreiheit basieren auf einer Selbstauskunft der Einrichtung vom 11.10.2017.

### Fotos zur Einrichtung



Rosa Flesch-  
Tagungszentrum

### Teilbereiche (für Angebotsbogen)

#### Parken

Zugehörige Modulbögen: [Parkplatz](#) , [Weg vom Parkplatz zum Eingang](#)

#### Eingang Tagungsbereich und Hotel

Zugehörige Modulbögen: [Eingangsbereich Tagung und Hotel](#), [Weg vom Parkplatz zum Eingang](#)

#### Rezeption

Zugehörige Modulbögen: [Rezeption](#), [Rezeption und Foyer](#), [Treppe vom Eingang zur Rezeption](#), [Aufzug im Hotel](#), [Weg vom Eingang zum Aufzug](#), [Weg vom Aufzug zur Rezeption](#)

#### Zimmer mit Sanitärraum

Zugehörige Modulbögen: [Zimmer 202](#), [Sanitärraum Zimmer 202](#), [Treppenhaus pro Etage](#), [Aufzug im Hotel](#), [Weg vom Aufzug zum Zimmer](#), [Brandschutztüren](#)

#### Tagungsraum

Zugehörige Modulbögen: [Tagungsraum Portiunkula](#), [Weg von der Rezeption zum Tagungsbereich](#) und [zur öffentlichen Toilette](#), [Brandschutztüren](#)

## Gastronomie

Zugehörige Modulbögen: [Eingangsbereich Restaurant](#), [Speiseraum in einem zweiten Gebäude](#)

## Öffentliches WC

Zugehörige Modulbögen: [Öffentliches WC im Tagungsbereich](#), [Weg von der Rezeption zum Tagungsbereich](#) und [zur öffentlichen Toilette](#), [Brandschutztüren](#)

## Technische Hilfsmittel

Zugehörige Modulbögen: [Technische Hilfsmittel](#)

## Service für Allergiker

Zugehörige Modulbögen: [Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten](#)

# Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten

## Allgemeines

Kompletter Betrieb rauchfrei.

Nichtraucherzimmer verfügbar.

## 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.

## Tierhaarallergiker

Haustierfreie Zimmer verfügbar.

Kommentar: Lediglich Assistenzhunde dürfen mitgebracht werden.

## Hausstaubmilbenallergiker

Boden wird täglich gesaugt.

Es werden Staubsauger mit HEPA-Filtern verwendet.

Glatter Bodenbelag in zugänglichen Bereichen.

Boden wird täglich feucht gewischt.

Allergikergerechte Bettdecken und Kopfkissen ohne Daunen vorhanden.

## Spezieller Ernährungsbedarf

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

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.

Von Geschmacksverstärkern freie Kost: auf Wunsch

Glutenfreie Kost: auf Wunsch

Fruktosefreie Kost: auf Wunsch

Von Hauptallergenen freie Kost: auf Wunsch

Laktosefreie Kost: auf Wunsch

Vegetarische Kost: mindestens 1 Hauptgericht auf der Speisekarte

Vegane Kost: auf Wunsch

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