

## Information zum Frühstücksangebot

Essen sollte ein Genuss sein. Doch die Realität sieht oft anders aus. Jeder Dritte in Deutschland verträgt verschiedene Lebensmittel oder Speisen nicht. Die Bandbreite der Auslöser, der Beschwerden und der Erkrankungen im Nahrungsmittelbereich ist sehr groß.

Vor allem die Vielfalt an Nahrungsmitteln und hier wiederum die Fertigungsnahrungsmittel gewinnen dabei immer mehr an Bedeutung.

Neben der Lebensmittelallergie gibt es weitere Ursachen für Nahrungsmittelunverträglichkeiten. Zu diesen Ursachen zählen bspw. ein Mangel an bestimmten Enzymen, eine Zusatzstoffintoleranz oder – wie im Falle der Zöliakie – eine Autoimmunerkrankung.

Wir möchten gern alle unsere Gäste mit der für sie geeigneten Ernährung versorgen.

Das Frühstücksangebot am Burgunderhof besteht aus einem Mix aus herzhaft, süß und gesund. Unsere Küche bietet für alle Gäste eine **Ausgewogene Mischkost** an, welche sich nach den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung sowie den Bio-Standards richtet.

Sie erwartet ein Frühstück welches **frisch, bio, saisonal, regional, hausgemacht, bunt** als auch **vielfältig** ist.

### Angebotene Kostformen

- Vollkost
- Leichte Vollkost
- Vegetarische Kost (nicht vegan!)

### Was wir nicht leisten können

- Natriumarme Kost
- Histaminarme Kost
- Fruktosearme Kost
- Glutamatfreie Kost
- Purinarme Kost
- Vegane Kost
- Sehr spezielle Kostformen (Getreidefrei, Paleo, Blutgruppendiät, Milcheiweißfrei, etc.)
- Die Möglichkeit Speisen selbst zuzubereiten
- Aufbewahrung von privaten Lebensmitteln (nur in Kühlschrank in Zimmer möglich)



Falls Sie zu unserem Angebot Fragen haben sollten, melden Sie sich gerne bei uns unter der Tel.: +49 – (0)7532/807 68-0