

## Café Argenta "GenussMomente" Wernigerode

Karnatzkistraße 9  
38855 Wernigerode

Tel: +49 3943 6690007

cafe.argenta@gsw-wernigerode.de  
[www.cafe-genuss-momente.de](http://www.cafe-genuss-momente.de)

### Informationen für Allergiker und Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten

Die Informationen zur Barrierefreiheit basieren auf einer Selbstauskunft der Einrichtung.

### Fotos zur Einrichtung



Café Argenta  
"GenussMomente"  
Wernigerode

©Manuela Fischer



Café Argenta  
"GenussMomente"  
Wernigerode

©DSFT Berlin



Café Argenta  
"GenussMomente"  
Wernigerode

©DSFT Berlin



Café Argenta  
"GenussMomente"  
Wernigerode

©DSFT Berlin



Eingang Café

©DSFT Berlin



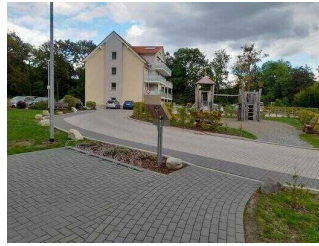
Café Argenta  
"GenussMomente"  
Wernigerode

©DSFT Berlin



WC im UG

©DSFT Berlin



Außenwege

©DSFT Berlin

---

## Parken

### Weg vom Parkplatz zum Eingang

---



Weg vom Parkplatz zum Eingang

©Manuela Fischer



Weg vom Parkplatz zum Eingang

©DSFT Berlin



Weg vom Parkplatz zum Eingang

©DSFT Berlin



Weg vom Parkplatz zum Eingang

©DSFT Berlin

---

Breite des Weges: 170 cm

# UG: Gesellschaftsraum

## UG: Gesellschaftsraum

---



UG:  
Gesellschaftsraum

©DSFT Berlin



UG:  
Gesellschaftsraum

©Manuela Fischer



UG:  
Gesellschaftsraum

©Manuela Fischer



UG:  
Gesellschaftsraum

©Manuela Fischer



UG:  
Gesellschaftsraum

©Manuela Fischer

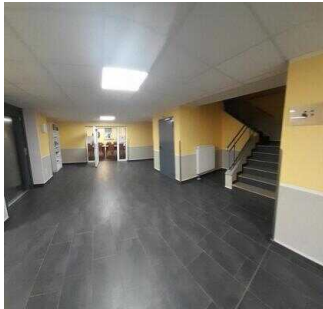
---

Anmerkungen für den Gast: Der Raum ist 15 m x 8 m groß und bietet für 66 Personen Platz. Eine angeschlossene Küche ist stufenlos begehbar und für Feiern nutzbar. Kostenloses W-LAN wird angeboten.

# Flur/Weg/Gang innen

## Flur im UG

---



Flur im UG

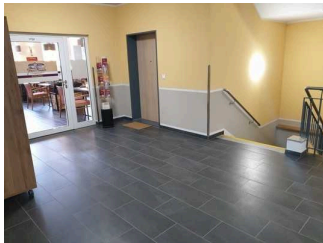
©DSFT Berlin

---

Die Breite des Weges/Flures ist nicht eingeschränkt.

## Flur im EG vom Café zum Aufzug/Treppe

---



Flur im EG vom Café zum Aufzug/Treppe

©Manuela Fischer



Flur im EG vom Café zum Aufzug/Treppe

©DSFT Berlin

---

Die Breite des Weges/Flures ist nicht eingeschränkt.

## EG: Flurtür vom Café zum Aufzug/Treppe

---



EG: Flurtür vom Café zum Aufzug/Treppe

©DSFT Berlin

---

Höhe der Türschwelle: 0 cm

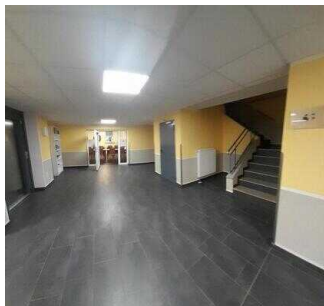
---

# UG: Öffentliches WC für Menschen mit Behinderung

## Flur/Weg/Gang innen

### Flur im UG

---



Flur im UG

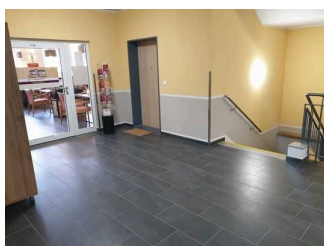
©DSFT Berlin

---

Die Breite des Weges/Flures ist nicht eingeschränkt.

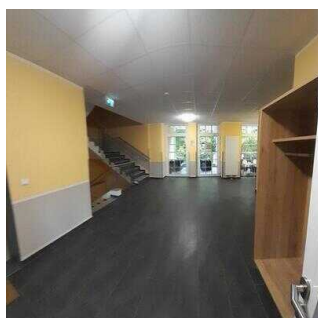
### Flur im EG vom Café zum Aufzug/Treppe

---



Flur im EG vom Café  
zum Aufzug/Treppe

©Manuela Fischer



Flur im EG vom Café  
zum Aufzug/Treppe

©DSFT Berlin

---

Die Breite des Weges/Flures ist nicht eingeschränkt.

### EG: Flurtür vom Café zum Aufzug/Treppe

---



EG: Flurtür vom Café  
zum Aufzug/Treppe

©DSFT Berlin

---

Höhe der Türschwelle: 0 cm

---

# Service für Allergiker

## Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten

### Allgemeines

Nichtraucherzonen im Betrieb.

Möglichkeit, Medikamente kühl zu lagern.

### 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.

### Pollenallergiker

Folgende (technische) Hilfsmittel für Pollenallergiker stehen zur Verfügung (z.B. transportable Luftreinigungsgeräte, integrierte Lüftungsanlagen): integrierte Lüftungsanlagen (Klimaanlage)

### 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: 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): auf Wunsch

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