

Restaurant mit Biergarten "Krug Zum Grünen Kranze"

Talstraße 37
06120 Halle/ Saale

Tel: +49 345 2998899

reservierung@krugzumgruenenkranze.de
www.krugzumgruenenkranze.de

Informationen für Allergiker und Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten

Die Informationen zur Barrierefreiheit basieren auf einer Selbstauskunft der Einrichtung.

Fotos zur Einrichtung



Biergarten

©DSFT Berlin



Krug Zum Grünen
Kranze

©DSFT Berlin



Biergarten direkt an
der Saale

©DSFT Berlin



Sonnenterrasse

©DSFT Berlin



Kaminzimmer

©DSFT Berlin



Großer Saal

©DSFT Berlin



Wintergarten

©DSFT Berlin

Parken

Weg vom Parkplatz zum Eingang



Weg vom Parkplatz zum Eingang

©DSFT Berlin

Breite des Weges: 300 cm

Gasträume

Speiseraum

Großer Saal



Großer Saal

©DSFT Berlin



Großer Saal

©DSFT Berlin



Großer Saal

©DSFT Berlin



Großer Saal

©DSFT Berlin

Anmerkungen für den Gast: 80 Plätze sind hier verfügbar, alles flexibel stellbar. Speisekarte ist erst wieder ab Oktober verfügbar. In den Sommermonaten ist das Grillbuffett im Biergarten aufgebaut.

Kaminzimmer / Wintergarten



Kaminzimmer

©DSFT Berlin



Kaminzimmer

©DSFT Berlin



Wintergarten

©DSFT Berlin



Wintergarten

©DSFT Berlin

Anmerkungen für den Gast: 10 Tische im Kaminzimmer, 7 Tische im Wintergarten (nicht unterfahrbar), Tresen mit Barhocker ist 117 cm hoch.

Außengastronomie

Weg von Sonnenterrasse / Hublift / Hoftor zum Biergarten



Weg von
Sonnenterrasse /
Hublift / Hoftor zum
Biergarten

©DSFT Berlin



Weg von
Sonnenterrasse /
Hublift / Hoftor zum
Biergarten

©DSFT Berlin



Weg von
Sonnenterrasse /
Hublift / Hoftor zum
Biergarten

©DSFT Berlin

Breite des Weges: 200 cm

Öffentliches WC

Weg vom Wintergarten zum WC



Weg vom
Wintergarten zum WC

©DSFT Berlin



Weg vom
Wintergarten zum WC

©DSFT Berlin

Die Breite des Weges/Flures ist nicht eingeschränkt.

Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten

Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten

Allgemeines

Nichtraucherzonen im Betrieb.

Kompletter Betrieb rauchfrei.

Fachkompetenz

Mitarbeiter sind für den Umgang mit Personen mit Allergien geschult.

Art der Schulung: jährliche Hygieneschulung, Belehrung zum Umgang mit Gästen

Hausstaubmilbenallergiker

Glatter Bodenbelag in zugänglichen Bereichen.

Boden wird täglich feucht gewischt.

Spezieller Ernährungsbedarf

Angaben zu den Inhaltsstoffen der verwendeten Nahrungsmittel (auch auf Anfrage).

Möglichkeit, Speisen dem Bedarf entsprechend individuell nach Menge zusammenzustellen.

Biokost: mindestens 1 Hauptgericht auf der Speisekarte

Von Geschmacksverstärkern freie Kost: mindestens 1 Hauptgericht auf der Speisekarte

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

Weitere spezielle Kost (z.B. nach religiösen oder kulturellen Aspekten: Halal, Hindu, kosher): auf Wunsch

Angaben zum Alkoholgehalt der Speisen: auf Nachfrage

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

Hinweise zu Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten: auf Nachfrage