



## Hotels mit Qualitätsgarantie

10 Standards für Wellness Plus Gäste & ganztägige Verwöhpension bzw. Wellness Plus Menüs am Mittag oder Abend (Deklaration mit einer Kennzeichnung in der Karte oder ein selbständiges, ausgewiesenes Wellness Plus Menu)

Motto: GESUNDER GENUSS oder GENUSS *und gesund*

1. Frische, regionale & saisonale Produkte (nach Möglichkeit in Bio-Qualität) und vollwertig. Keine Verwendung von Fertigprodukten.
2. Schonende Grundzubereitungsarten, Vitamine und Mineralstoffe erhaltend
3. Basenüberschüssiges Angebot (Vegetarische Vielfalt, aber auch Fleisch & Fisch). Mindestens 60% basische Komponenten. Alternativen zur üblichen, tierischen Eiweissmast
4. Verzicht auf versteckte tierische Fette (wenn möglich), dafür Einsatz von pflanzlichen, hochwertigen Produkten
5. Deklaration von Tiermilchprodukten (wenn möglich), Angebot für Tiermilcheiweissfreie Ernährung auf Wunsch
6. Suppen und Saucen auf Basis von Gemüsebrühe und Gemüsejus bei vegetarischen Gerichten
7. Süssen ohne raffinierten Zucker und ohne künstliche Süsstoffe (ausser Diabetiker)
8. Gäste mit Allergien oder Intoleranzen werden mit Genuss verwöhnt
9. Glutenfreie Ernährung wird auf Wunsch Phantasiereich angeboten
10. In allen Speiseangeboten und Karten (z.B. auch Gourmetmenus) werden Vegetarier mit einem Angebot berücksichtigt

Stand 5. Juni 2008