

Frühstücks-Bestellzettel

Guten Morgen ;-)

Hier findet Ihr ein paar Informationen darüber, wie wir das Frühstück anhand der gesetzlichen Vorgaben gestalten:

Zur Vermeidung unnötiger Kontakte bitten wir Euch, folgende Spielregeln einzuhalten:

- > maximal 2 Personen warten in der Halle (1 m Mindestabstand)
- > maximal 2 Personen warten in der Stube (1 m Mindestabstand)
- > maximal 2 Personen sind am Buffet (1 m Mindestabstand)

Falls diese „Warteplätze“ schon besetzt sind, wartet bitte am Tisch oder gerne auch im kleinen Ausstellungsraum neben dem Klavier am Gang zum Pool. Dort steht ein Tisch mit Hockern für Euch bereit.

Pro Zimmer/Tisch bitte nur jeweils eine Person zum Buffet gehen - um Staus und unnötige Wartezeiten zu vermeiden.

Die Regeln für die Gastronomie sehen vor, dass pro Tisch maximal 4 Erwachsene plus deren minderjährige Kinder zugelassen sind. Bitte haltet Euch an diese Regel, setzt Euch nicht an andere Tische, als die Euch zugewiesenen. Normalerweise sehen wir das lockerer, in dieser Situation müssen wir uns aber strikt an die Regeln halten.

Laut der Hygieneregeln seid Ihr angehalten, Euch beim Betreten des Buffetbereichs die Hände zu desinfizieren, bitte haltet Euch daran.

Das Menü für den Abend findet Ihr am jeweiligen Morgen am Eingang der Stube. Bitte reserviert rechtzeitig **bis 11:30**. Bitte beachtet, dass es auch abends zu Engpässen kommen kann.

Am Buffet findet Ihr für die „Erstversorgung“:

Verpackte Speisen und Getränke:

- > Brot/Brötchen, Croissants, jeweils in Papiertüten verpackt
- > Butter
- > abgepackte Brotaufstriche (Nutella, Marmelade, Schmelzkäse u.s.w.)
- > Joghurt, natur und „mit Geschmack“
- > Cerials in einzelnen, verschlossenen Gläsern verpackt
- > Säfte, Wasser und Kuhmilch in verschlossenen Glasflaschen verpackt

Kaffee aus der Maschine:

- > Kaffee
- > Cappucino
- > Latte Macchiato
- > Espresso
- > Ristretto
- > Kaffee mit Milch
- > Weitere Varianten (koffeinfrei, Sojamilch... könnt Ihr gerne an der Theke bestellen

umblä-
tern, ausfüllen,
abgeben
-7

Tee, den Ihr selbst zubereiten könnt (Teebeutel)

- > Weitere Varianten (loser Tee, Minztee, Ingwerwasser) könnt Ihr gerne an der Theke bestellen

Sonderwünsche, z.B. Spezialitäten oder allergiebedingte Speisen erfüllen wir Euch gerne nach Voranmeldung

Tischnummer _____ Stube/Lokal Terrasse Zimmer _____ Name _____

Bitte tragt hier ein, was Ihr Euch aus der Küche wünscht und legt den Zettel in den Weinkühler, der links von der Küchentür steht.
„Der nächste freie Mitarbeiter...“, den Rest kennt Ihr ;-)

Käse

- Schnittkäse Anzahl Mitesser _____
- Camembert Anzahl Mitesser _____
- Spezialkäse Anzahl Mitesser _____
- Gemischte Käseplatte Anzahl Mitesser _____

Fleischwaren

- Frischwurst Anzahl Mitesser _____
- Salami Anzahl Mitesser _____
- Schinken Anzahl Mitesser _____
- Kochschinken Anzahl Mitesser _____
- Gemischte Aufschnittplatte Anzahl Mitesser _____

Brotaufstrich vegan

tagesaktuell, z.B. Pesto, Gemüseaufstrich Anzahl Mitesser _____

Marmeladen hausgemacht (von Natur aus vegan)

- Erdbeere Birne dritte Sorte Anzahl Mitesser _____

Eierspeisen

- Kochei weich Anzahl Eier _____
- Kochei hart Anzahl Eier _____
- Rührei (natur/Kräuter/Schinken/Käse, Eier/Portion*)

- Spiegelei (natur/Kräuter/Schinken/Käse), Eier/Portion

*) (z.B. „1x natur, 2 Eier“ „1x Schinken + Käse, 1 Ei“

- Rührei vegan (Tofurührei)

Obst, Joghurt, Süßes

- Frischer Obstsalat Anzahl Schälchen _____
- Joghurt mit Honig Anzahl Schälchen _____
- Joghurt, Honig, Obst Anzahl Schälchen _____
- Süßkram des Tages (Kuchen/süßes Gebäck) Anzahl Mitesser _____
- Porridge Anzahl Schälchen _____

Sonstiges, Anmerkungen, Sonderwünsche ohne Garantie ;-)

- _____