



In allen 30 allsun Häusern haben jetzt vegetarische und vegane Speisen einen eigenen Büfettbereich.

02.05.2024 10:23 CEST

allsun Hotels erweitern vegetarisches Speisenangebot

- **Strikte Trennung – extra Büfettbereich für vegetarische Gerichte in allen Hotels**
- **Großes Angebot an gluten- und laktosefreien Lebensmitteln**
- **Hotels auf unterschiedlichste Ernährungswünsche der Gäste eingestellt**

Die Zahl der Menschen, die sich vegetarisch oder vegan ernähren oder besondere Anforderungen an ihre Ernährung haben, nimmt stetig zu, auch unter den Gästen der allsun Hotels. In allen 30 Häusern der alltours eigenen

Hotelkette haben jetzt vegetarische und vegane Speisen einen eigenen Büfettbereich. Auch gluten- und laktosefreie Lebensmittel sind fester Bestandteil des Gastronomie-Konzepts.

„Viele Vegetarier und Veganer möchten nicht, dass ihre Mahlzeiten auf dem Büfett neben Fleisch- und Fischgerichten stehen. Durch die Einführung des gesonderten Bereichs in allen unserer Häuser können die Gerichte nicht mehr unbeabsichtigt miteinander in Berührung kommen. Bei der Zubereitung in den Küchen wurde schon immer auf eine strikte Trennung geachtet“, erklärt Uwe Prein, Geschäftsführer der allsun Hotels.

Auf dem vegetarisch-veganen Büfett werden täglich wechselnde kalte und warme Speisen angeboten, darunter Quinoa-Burger, Süßkartoffeln mit Tzatziki, Pilz-Risotto, Gemüse-Curry, Edamame, Hummus und vieles mehr. Zudem stehen mehrere Gemüsesorten und Beilagen zur Auswahl. Für den kleinen Hunger bieten die allsun Hotels auch zahlreiche vegetarische und vegane Snacks an.

Auch auf Gäste mit Gluten- oder Laktoseintoleranz ist man in den allsun Hotels bestens vorbereitet. Für sie wird eine vielfältige Auswahl an Speisen angeboten, die individuell auf ihre Bedürfnisse zugeschnitten ist. Glutenfreie Optionen wie Brötchen und Baguette, süßes Gebäck, Nudeln und Cornflakes werden in den allsun Hotels extra nur auf Anfrage bereitgestellt, um mögliche Fremdübertragungen zu vermeiden. Ebenso werden laktosefreie Milch, Joghurt und Käse sowie verschiedene Milchalternativen basierend auf Hafer, Reis, Haselnuss, Mandel und Soja angeboten. Diätmarmeladen stehen ebenfalls zur Verfügung.

„Unsere Gäste schätzen das vielfältige Gastronomieangebot, und dass wir die Wünsche jedes Einzelnen im Blick haben. Unsere Küchen- und Restaurantmitarbeitenden sind darauf geschult, unseren Gästen bei speziellen Ernährungsbedürfnissen kompetent zur Seite zu stehen“, erklärt Prein.

Über alltours

Seit 50 Jahren steht alltours für qualitativ hochwertigen Urlaub zu günstigen Preisen. Mit rund 2 Millionen Gästen im Geschäftsjahr 2022/23 zählt das Unternehmen zu den fünf größten Reiseveranstaltern Deutschlands und in Europa zu den Top Ten. Bei der Markenbekanntheit erreicht alltours mit 92

Prozent ebenfalls eine Spitzenposition. Zur alltours Gruppe gehören neben den Veranstaltern alltours und byebye die alltours Reisecenter, die Incoming-Agentur Viajes allsun und die allsun Hotels.

Kontaktpersonen



Jens Völmicke

Pressekontakt

Leiter Unternehmenskommunikation und Pressesprecher

jens.voelmicke@alltours.de

+49 (0)2 11-5427-7400



Alexandra Hoffmann

Pressekontakt

Referentin Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

alexandra.hoffmann@alltours.de

+49 (0)2 11-54 27-7401