

Bewusste Ernährung und sensibler Umgang mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten sind uns in St. Virgil ein großes Anliegen. Allergene sind an allen Buffets und auf Karten gut erkennbar. Unsere Mitarbeiter/innen werden laufend zu diesen Themen weitergebildet und stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Unsere Standards oder worauf Sie sich in St. Virgil verlassen können!

Grundsätzlich: Vegetarisch/Vegan, laktose- und glutenfreie Ernährung sind an unseren Buffets berücksichtigt. Glutenfreie Produkte, Brot und Dessertalternativen sind auf Anfrage erhältlich.

Salzburger Biofrühstück: Bietet einen eigenen Bereich für laktose- und glutenfreie Auswahl sowie vegane Alternativen.

Mittagsbuffet: Vegetarische/Vegane Komponenten sind auf den Buffets täglich vorhanden. An der Veggiethek im Parkcafé gibt es mittags täglich (außer Sonntag) eine Cremesuppe, verschiedene Rohkostsalate mit Toppings und ein vegetarisches Schöpfgericht.

Pausenmöglichkeiten: Kaffeespezialitäten sind im Parkcafé laktosefrei, mit Soja oder Hafermilch, erhältlich.

Abendbuffet: Vegetarische/Vegane Komponenten werden auch abends täglich angeboten. Eventuelle Einschränkungen: Sollte es am Abend aufgrund geringerer Gästeanzahl eine kalte Variante geben, kann es sein, dass kein veganes Gericht zur Verfügung steht.

Darüber hinaus: Speziellere Diätformen und Unverträglichkeiten im Einzelfall (kein Paprika, keine Nüsse, ...) können im Normalbetrieb nicht berücksichtigt werden. Unsere Buffets bieten aber eine große Vielfalt, sodass Betroffene mit Beratung durch unser Service- und Küchenteam viele Möglichkeiten haben.

gluten
FREE

“
Allergene &
Co
”



PLANEN. AUSWÄHLEN. GENIESSEN.