



Auf Makutsi servieren wir ein 3-Gänge-Menü zum Abendessen, das heißt wir kochen ein Essen für all unsere Gäste.

Bitte beachten Sie dabei folgendes:

- Unsere Speisen werden in einem Raum zubereitet. Das macht es schwer Kreuzkontaminationen zu vermeiden.
- Makutsi liegt in einem abgelegenen Gebiet. In der Nähe gibt es keine Geschäfte. Das nächste Geschäft ist 70 km von der Lodge entfernt und bietet nur eine kleine Auswahl an speziellen diätetischen Lebensmitteln.
- Wenn ein Gast medizinische Hilfe benötigt, sollte er bedenken, dass das nächste Krankenhaus oder der nächste Arzt 70 km entfernt liegt.
- Alle speziellen Essensanfragen **müssen spätestens 2 Wochen vor der Ankunft auf Makutsi angemeldet und gebucht werden.**

Im Folgenden finden Sie eine Übersicht, was wir unseren Gästen anbieten können und was leider nicht möglich ist:



Was ist möglich:

- **Vegan:** Eine rein pflanzliche Diät ohne tierische Produkte: kein Fleisch, kein Fisch, keine Eier oder Milchprodukte. Sojamilch ist möglich, Sojajoghurt leider nicht.
- **Vegetarisch:** Eine pflanzliche Diät mit oder ohne Milchprodukte oder Eier, ohne Fleisch oder Fisch. Gelatinefreier Joghurt ist auf Makutsi nicht erhältlich.
- **Pescetarisch:** Vegetarische Diät mit Fisch.
- **Glutenintoleranz oder Zöliakie:** Wir können Ihnen Speisen ohne Weizen, Gerste oder Roggen anbieten, extra angefertigtes glutenfreies Brot, Pasta und eine kleine Auswahl an Desserts. Wir haben keine glutenfreien Frühstücksflocken, Haferflocken, Müsli, Kekse, Bier, Wein usw... Aufgrund der Tatsache, dass unsere Speisenzubereitung in einem Raum stattfindet, **können wir eine Kreuzkontamination nicht ausschließen.**
- Speisen ohne rotes Fleisch/Schwein/Huhn
- Verpflegung bei Lebensmittelintoleranzen wie:
 - Laktose- oder Milchintoleranz
 - Knoblauch/Zwiebeln/Lauch
 - Rohe Tomaten, rohe Äpfel usw.
- Wir bieten auch für Kinder Speisen an, wenn sie das Menü nicht mögen. Dieses sind aber einfache Gerichte, wie Spaghetti mit Tomatensoße oder Ähnliches und es **muss am Morgen oder am Vorabend angemeldet werden.**



Was ist nicht möglich:

- Jede Diät, die eine Zubereitung in einem separaten Raum erfordert.
- Verpflegung für Gäste mit einer Lebensmittelallergie oder Überempfindlichkeit (extreme und starke allergische Reaktionen auf bestimmte Lebensmittel, Eier, Erdnüsse, Haselnüsse, Milchprodukte, Fisch usw...).
- Makrobiotik
- Juicarianism, Sproutarianism
- Koscher (jüdisch), Halal (islamisch)