

INNOVATIVE GASTRONOMIE:

„GAST ist ein österreichweit revolutionäres Gastronomiekonzept, damit können ALLE GÄSTE mit besonderen Nahrungsbedürfnissen ihre Lieblingsgerichte endlich genießen!“

Das Gasthaus „Albrechtsstuben“ in Tulln überzeugt als erstes Lokal in NÖ mit dieser gesunden & genussvollen Küche!

Gala Lunch und Eröffnung am 6.10.2012 um 12 Uhr 30 durch Mitglieder des Stadtrates Tulln sowie zahlreicher geladener Ehrengäste.

Die Lebensmittelunverträglichkeiten nehmen seit einigen Jahren enorm zu, so ist das Essen außer Haus für zahlreiche Gäste zum Risiko geworden. Ob Diabetiker, Laktose- oder Glutenintolerante, Allergiker, Übergewichtige, Vegetarier oder Veganer, jede Gruppe hat ihre besonderen Nahrungsbedürfnisse. Zum ersten Mal gelingt es einem Gastronomiekonzept, alle diese Ansprüche zu erfüllen und sie auf eine Speisekarte zu bringen.

Das intelligente Gastronomiekonzept wurde von der Ernährungsberaterin und Buchautorin Michaela Haunold entwickelt. Als Urheberin des bekannten Ernährungsprogramms „Glyx4you®“ hat sie bereits hunderten Menschen geholfen, nachhaltig ihr Gewicht zu reduzieren und ihre Wohlbefinden wieder zu erlangen. Jetzt hat die Buchautorin das Beste aus ihrer langjährigen Erfahrung im zukunftsweisenden Gastronomiekonzept GAST zusammengefasst. Damit können die Gäste aktiv ihre Liebesspeisen kreieren und lernen spielerisch gesunde Lebensmittel und Alternativen kennen, die sie dann in ihren Alltag integrieren können.

Durch die ausgeklügelte Zusammensetzung von vollwertigen Zutaten werden Speisen wie zum Beispiel eine Sachertorte von 450 kcal pro Stück (100 g) zu nur 300 kcal pro Stück (100 g)! Das Glyx4you-Prinzip ist von Apfelstrudel bis zum Wiener Schnitzel mit dem gleichen Erfolg anwendbar.

Michaela Haunold, Ernährungsberaterin
Glyx4you – Ernährungsprogramm
3441 Baumgarten am Tullnerfeld, Baumschulstraße 23
+43 676 7195220
www.glyx4you.com michaela.haunold@glyx4you.com