

## Innovative Gastronomie

Utl.: "GAST ist ein österreichweit revolutionäres  
Gastronomiekonzept, damit können ALLE GÄSTE mit besonderen  
Nahrungsbedürfnissen ihre Lieblingsgerichte endlich genießen!"=

Tulln (OTS) - 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.

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.

~

Rückfragehinweis:

Michaela Haunold, Ernährungsberaterin

+43 676 7195220

michaela.haunold@glyx4you.com

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/14697/aom>

\*\*\* OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER  
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT \*\*\*

050840 Okt 12

Link zur Aussendung:

[http://www.ots.at/presseaussendung/OTS\\_20121005\\_OTS0017](http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20121005_OTS0017)