



DJH Jugendherberge München-Park

Thalkirchen

Miesingstr. 4

81379 München

Anmeldung:

Jugendherberge München-Park

Telefon: 089/78576770

Webseite: <http://www.jugendherberge.de/jugendherbergen/muenchen-park-249/portraet/>

E-Mail: muenchen-park@jugendherberge.de

INFOS ZUM HAUS:

HAUSEIGNUNG

Freizeit, Seminare, Klassen, Familien

KAPAZITÄT

374 Betten in 33 DZ und 73 MBZ mit 3 bis 6 Betten

5 Gruppenräume für 2*35, 99 und 2*25 Personen

SANITÄRE ANLAGEN

121 Zimmer mit Dusche und WC

ENTFERNUNGEN

Bademöglichkeit 1,5 km, Hallenbad 3 km, Bahnhof 5 km

EXTRAS

Rollstuhlgerecht

PREISE

27.90 € pro Person (Übernachtung / Frühstück)

36.80 € pro Person (Halbpension)

41.70 € pro Person (Vollverpflegung)

Bemerkungen

Die Jugendherberge liegt im Süden von München, im Stadtteil Thalkirchen, in ruhiger grüner Lage, nahe den Isarauen und Tierpark. Zu Fuß sind es 3 Min. bis zur U-Bahn-Station Thalkirchen. Von dort sind es mit der U3 nur 9 Min. zum Marienplatz, Münchens Zentrum. Die Jugendherberge hat 24 Std. geöffnet. Weitere Infos und Kosten für Ü/F und Ü/HP auf der Homepage der Jugendherberge.

Wir bieten 366 Betten, verteilt auf 38 Zweibettzimmer, 53 Vierbettzimmer und 13 Sechsbettzimmer mit DU/WC. Vier Zimmer sind rollstuhlfreundlich ausgestattet. (2x2 + 2x4 Rolliplätze), alle Zimmer mit eigenem oder angegliedertem Badezimmer, 2 Aufzüge, üppiges "All you can eat" Frühstücksbuffet, leckeres 4-Gang-Menü am Abend (Suppe, Hauptgang, Salatbuffet, Nachspeise und Getränk zum Essen), reichhaltiges Lunchpaket, gratis Bettwäsche, Handtücher gegen Gebühr.

Aufenthalts- und Seminarräume, 1 großer Familienaufenthaltsraum, 1 Babyounge, 1 Aufenthaltsraum mit Gesellschaftsspielen, 1 große Lounge, Cafeteria, Speisesaal und Internetbereich, coole "Munich Lounge" mit X-Box, TV, DVD, Blu-ray, Kicker und Billard im Untergeschoss. Schnelles und kostenfreies W-Lan in den öffentlichen Bereichen (indoor). Toller Garten mit Kinderspielplatz, Freischach, Liegen und vielen Sitzmöglichkeiten.

Verpflegung

Bio is(s)t besser

Die Jugendherbergen in Bayern hatten zuletzt im März 2020 ihre Palette von Lebensmitteln in BIO-Qualität deutlich erweitert. 2021 gehen wir konsequent die nächsten Schritte.*

Im Frühjahr 2020 hatten die Jugendherbergen in Bayern die Messlatte für Nachhaltigkeit abermals ein Stück höher gelegt: Über das bereits bestehende Angebot von BIO-Produkten aus Nudeln, Reis, Kaffee/Tee und Honig hinaus, hatten sich alle Häuser verpflichtet, Eier, Milch, Butter, Quark, Joghurt sowie Müsli und Äpfel ausschließlich in BIO-Qualität anzubieten. Corona und instabile Lieferketten hatten diesen Prozess zwar nicht gestoppt, aber doch verlangsamt.

Nun geht es mit voller Kraft weiter: Ab Juli können alle Häuser wieder verbindlich dieses Sortiment an BIO-Produkten anbieten. Damit nicht genug: In einem nächsten Schritt soll das gesamte Angebot an Gemüse und Obst in BIO-Qualität auf den Tisch kommen.

Ein großer Schritt in Richtung noch mehr Nachhaltigkeit, noch mehr Gesundheit und noch mehr Geschmack. Dabei gilt auch: wir wollen zunächst genau herausfinden, ob wir diese Lebensmittel künftig verlässlich und in der geforderten Qualität beziehen können, wie wir unsere Lagerhaltung anpassen müssen und welche (neuen) Rezepturen wir für unser Gäste entwickeln werden. Kurzum, bis Ende 2021 werden zunächst die Jugendherberge in Bayreuth, Possenhofen, Garmisch-Partenkirchen, Oberammergau und Würzburg diese Umstellung vollziehen, um aus den gewonnenen Erfahrungen die Umstellung auf BIO-Gemüse und BIO-Obst für alle Häuser so reibungslos wie möglich zu gestalten.

*Stand: 08.03.2021

Über den Tellerrand genießen

Unser „Gruß aus der Küche“: ein Speiseplan mit regelmäßigen vegetarischen Highlights ist unsere Antwort zum Thema Nachhaltigkeit

Man könnte die Küchen-Teams in den Jugendherbergen in Bayern auch „Story-Teller“ nennen. Denn mit ihren vegetarischen und oft auch veganen Rezepturen überraschen und begeistern sie reihenweise unsere Gäste. Oder anders gesagt: die kleine rote Beete, die Handvoll Spinat oder der einzelne Kohlrabi, die bei uns auf den Tisch kommen, sind Teil von etwas ganz Großem.

Das gute Gefühl, die Welt allein durch „Kraut & Rüben“ ein wenig besser machen zu können, wollen wir gern mit Ihnen teilen – mit täglich einem vegetarischen Gericht auf den Tellern in den bayerischen Jugendherbergen und mindestens einmal wöchentlich einem komplett „grünen“ Verpflegungstags.

Das spart nicht nur über 20 Prozent der CO₂-Emission bei der Zubereitung der Verpflegung; die Gerichte sind darüber hinaus immer wieder ein Genuss, der im wahrsten Sinne des Wortes über den Tellerrand hinaus reicht.

Gesunden Appetit!

Unsere Essenszeiten:

Frühstück: 7:00 - 10:00 Uhr - Samstag und Sonntag gibt es bis 10:30 Uhr Frühstück

Mittagessen: 12.00 - 13.00 Uhr

Abendessen: 18.00 - 19:30 Uhr

kaltes Abendessen ab 20:00 Uhr

Lecker und gesund

Unser Küchenteam bietet Ihnen neben dem "all you can eat" Frühstücksbuffet gerne warmes Mittag- und/oder Abendessen und für unterwegs Lunchpakete an. Ab 20.00 Uhr bieten wir Ihnen ein kaltes Abendessen an. Unser warmes Abendessen ist ein 4-Gänge Menü bestehend aus Suppe, warmer Hauptspeise, Salatbuffet und Dessert. Wasser und Saft sind beim warmen Abendessen inklusive.

Für die Stärkung zwischendurch stehen leckere Vitaminpausen, Kaffee/Tee und Kuchen, Butterbrezen, Fingerfood, warmes/kaltes Mittag/Abendessen und Seminargetränke zur Auswahl.

Individuelle Wünsche sind nach Absprache realisierbar.

Für Gruppen bieten wir in der Hauptsaison an Werktagen nur Aufenthalte mit mind. einer weiteren Mahlzeit neben dem Frühstück an.

Damit unsere Küche bestens auf Sie vorbereitet ist, teilen Sie uns bitte bis 4 Wochen vor Anreise spezielle Verpflegungswünsche mit. Kleinere Änderungen sind danach nur unter Vorbehalt möglich da Personal- und Einkaufsplanung abgeschlossen sind.

Gern berücksichtigen wir Vegetarier und Gluten- oder Laktoseunverträglichkeiten. Allergien können wir leider nicht berücksichtigen.

Wir verwenden ausschließlich Fisch, Geflügel und Rindfleisch - auch beim Frühstück.

Sollte Schweinebraten oder Leberkäse auf dem Plan stehen, bieten wir eine Alternative ohne Schweinefleisch.

Beim Frühstück bieten wir feine Bio-Backwaren der Öko-Bäckerei Mauerer aus München an. Daneben sind alle Kaffeespezialitäten des Hauses Fairtrade.

In unserem Bistro können Sie bis Mitternacht leckere Pizza und Snacks, Getränke, für volljährige Gäste Cocktails sowie Wein und Bier erwerben.

Zusätzliche Angaben

Die genannten Preise sind Ab-Preise. Die Gruppenmitgliedschaft ist die Eintrittskarte für Jugendherbergen. Vereine, Verbände, Institutionen und Ausbildungsbetriebe beantragen die Gruppenkarten bei ihrem zuständigen DJH-Landesverband, in denen die antragstellende Organisation ihren Sitz hat. Näheres finden Sie auf der Website unter: www.jugendherberge.de/mitgliedschaft

Altersgrenze:

Jugendherbergen sind in erster Linie ein Angebot für junge Menschen. Gegen einen Aufpreis von 4 Euro pro Person

und Nacht werden auch Mitglieder über 27 Jahren aufgenommen. Diese Altersbeschränkung gilt selbstverständlich nicht für Gruppenleiter sowie für Familien mit mindestens einem minderjährigen Kind.

Freiplätze für Schulklassen Pro Schulklasse werden 2 Freiplätze ab 4 Übernachtungen mit Vollpension und einer Mindestteilnehmerzahl von 22 (20 abzurechnenden Personen) gewährt.

www.facebook.com/MuenchenPark