



DJH Jugendherberge Rothenburg o.d.T.

Mühlacker 1

91541 Rothenburg ob der Tauber

Anmeldung:

Jugendherberge Rothenburg o.d.Tauber

Telefon: 09861/94 16-0

Webseite: <http://www.rothenburg.jugendherberge.de>

E-Mail: rothenburg@jugendherberge.de

INFOS ZUM HAUS:

HAUSEIGNUNG

Freizeit, Seminare, Klassen, Familien

KAPAZITÄT

120 Betten in 2 EZ, 8 DZ und 32 MBZ mit 3 bis 8 Betten

4 Gruppenräume für 72, 56, 31 und 14 Personen

SANITÄRE ANLAGEN

11 Zimmer mit Dusche und WC, 8 Duschräume, 8 Waschräume

ENTFERNUNGEN

Bademöglichkeit 1 km, Hallenbad 1 km, Bahnhof 1,2 km

PREISE

24.40 € pro Person (Übernachtung / Frühstück)

32.10 € pro Person (Halbpension)

39.30 € pro Person (Vollverpflegung)

Ausstattung

Zimmer für Betreuer mit Dusche/ WC, Speisesaal (150 Plätze), abteilbar mit fahrbarer Wand, Gruppenraum (52 Plätze),

Seminarraum (20 Plätze).

Tischtennisplatten, Billard, Kicker, Aufenthaltsräume für Begleitpersonen, Fernseher, Leinwand, Flipchart, Beamer, Kopierer und Piano, Waschmaschine und Trockner für Gäste.

Bemerkungen

Zwei Häuser mit insgesamt 120 Betten.

Die 500 Jahre alte Roßmühle und der Spitalhof liegen 80 m voneinander entfernt. Hier verbindet sich historische Substanz mit moderner, komfortabler Atmosphäre.

Nach Vereinbarung ist ein ganzes Haus je Gruppe buchbar.

8 min. Fußweg zum Marktplatz, 5 min. zum Bolzplatz, 10 min. zum Frei- bzw. Hallenbad. Gut ausgestattete Kinderspielplätze in der Nähe. Weitere Infos und Kosten für Ü/F und Ü/HP auf der Homepage der Jugendherberge.

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

In den Jugendherbergen verpflegen wir Sie mit einer ausgewogenen und abwechslungsreichen Kost, je nach Buchung bestehend aus: Frühstücksbuffet, Mittagessen/Lunchpaket und einer warmen Hauptmahlzeit (in der Regel als Abendessen mit Hauptgericht, Salatbuffet und Nachtisch). Im Rahmen der Vollpension plus steht zusätzlich ein Vormittagsimbiss und/oder ein Nachmittagskaffee und Kuchen bereit.

Gerne berücksichtigen wir auch Ihre religionsspezifischen Verpflegungswünsche und stimmen unsere Küche auf Allergiker ab. Bitte sprechen Sie solche Wünsche rechtzeitig mit der Herbergsleitung ab.

Unsere Essenszeiten:

Frühstück: 07:00 Uhr bis 10:00 Uhr

Mittagessen: 12:00 Uhr bis 13:00 Uhr

Abendessen: 18:00 Uhr bis 19:00 Uhr

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 und Alleinerziehende mit mindestens einem minderjährigen Kind.

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