



DJH Jugendherberge Dachau im Max Mannheimer Haus Roßwachtstr. 15 85221 Dachau

Anmeldung:

Jugendherberge Dachau
Internationales Jugendgästehaus
Roßwachtstr. 15
85221 Dachau
Telefon: 08131/3 22 95-0
Webseite: <http://www.dachau.jugendherberge.de>
E-Mail: dachau@jugendherberge.de

INFOS ZUM HAUS:

HAUSEIGNUNG

Freizeit, Seminare, Klassen, Musik, Familien, private Feiern

KAPAZITÄT

116 Betten in 22 DZ und 18 MBZ mit 4 Betten
7 Gruppenräume für 2*50, 40, 25, 18 und 12 Personen

SANITÄRE ANLAGEN

26 Zimmer mit Dusche und WC

ENTFERNUNGEN

Bademöglichkeit 3,5 km, Hallenbad 3,5 km, Bahnhof 2 km

EXTRAS

Rollstuhlgerecht

PREISE

28.90 € pro Person (Übernachtung / Frühstück)
36.30 € pro Person (Halbpension)
42.00 € pro Person (Vollverpflegung)

Ausstattung

Alle Doppelzimmer und ein Teil der 4-Bett-Zimmer verfügen über eigene Dusche/WC. Drei Zimmer sind rollstuhlgerecht ausgestattet. 6 Seminarräume mit moderner Medienequipment, Bibliothek, gemütliches Bistro und Partyraum mit Billard, Kicker, Tischtennis, TV. Sonnenterrasse, Tischtennis und Torwand im Garten.

Hinweis: Das Jugendgästehaus liegt im Stadtgebiet von Dachau. Die KZ-Gedenkstätte und die Altstadt sind zu Fuß gut erreichbar. Weitere Infos und Kosten für Ü/F und Ü/HP auf der Homepage der Jugendherberge.

Freizeit

Angebote in/an der Jugendherberge: 2 Billardtische, 2 Tischtennisplatten, Kicker, Torwand, Spiri-Ball sowie diverse andere Bälle zum Ausleihen, verschiedene Gesellschaftsspiele an der Rezeption. Programmangebote: Vermittlung von Gedenkstättenführungen; Durchführung von Jugendaustauschmaßnahmen und -begegnungen;

Vermittlung von Referenten/innen zu Spezialthemen; Durchführung von ein- und mehrtägigen Workshops zu verschiedenen Themen; Stadtführungen in München mit dem Schwerpunkt Nationalsozialismus; Vermittlung kultureller Angebote (Stadtführung Dachau, Besuch der verschiedenen Dachauer Museen,)

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.

Essenszeiten

Frühstück: 7:30-9:30 Uhr

Mittagessen 12:00-13:00 Uhr

Abendessen 18:00-19:00 Uhr

Spätimbiss im Bistro 19:00 – 22:00 Uhr

Unser Küchenteam bietet Ihnen schmackhafte und gesunde Speisen im Rahmen unser All-you-can-eat-Buffets. Neben dem reichhaltigen Frühstücksbuffet und dem 3-Gang-Abendessen (Hauptgericht mit Beilagen, Salatbuffet und Dessert) ist besonders unser sogenannter LightLunch am Mittag beliebt. Hier servieren wir ein leichtes Tagesgericht zum reduzierten Preis von € 5,40 p.P.. Für alle, die tagsüber unterwegs sein möchten, ist das Lunchpaket die richtige Wahl. Natürlich wie alle unsere Angebote inklusive Getränk.

Tagungsverpflegung

Speziell für Tagungsgäste bieten wir folgende Alternativen:

Vormittagsimbiss (Kaffee, Tee, Saft, Wasser Joghurt, Gebäck oder Brezen

Vitaminpause: Kaffee, Tee, Saft, Wasser, gemischtes Obst, Müsliriegel, Joghurt

Brezenpause: Kaffee, Tee, Wasser, Saft, Butterbrezen

Nachmittagskaffee: Kaffee, Tee, Wasser, Saft, hausgemachter Kuchen oder Gebäck.

Spezielle Verpflegungswünsche

Damit unsere Küche bestens auf Sie vorbereitet ist, teilen Sie uns bitte bis 4 Wochen vor Anreise ihre Ihre Verpflegungswünsche mit. Kleinere Änderungen sind bis zwei Wochen vor Anreise noch möglich. Natürlich berücksichtigen wir gerne Vegetarier und Veganer und bieten auch Essen ohne Schweinefleisch, Laktose oder Gluten an. Spezielle Allergien können wir leider nicht berücksichtigen. In unserem Bistro können Sie bis 22:00h warme und kalte Snacks, Getränke, für volljährige Gäste Cocktails sowie Wein und Bier erwerben.

Die Grillsaison

Von Mai bis September bieten wir für "Grillmeister" und "Feuerteufel" zusätzlich die kulinarischen Programmbausteine "Grill's dir selbst" und "Zünd's dir an" (Lagerfeuer mit Stockbrot backen und Marshmallows rösten). Sollten Sie für eine besondere Veranstaltung ein Buffet, einen Brunch oder ein anderes individuelles Highlight planen, so setzen wir dies gerne nach individueller Absprach für Sie um.

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