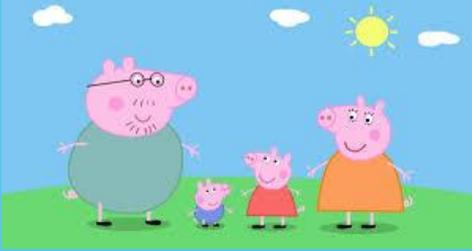


Liebe Gäste, diese Liste dient zu Ihrer Information vor Parkbesuch. Auf Grund möglicher kurzfristiger Produktänderungen bzw. Rezepturänderungen unserer Lieferanten ist es zwingend notwendig, vor Ort im jeweiligen Restaurant nach der aktuellen Allergie Information zu fragen. Bitte wenden Sie sich an das Küchen-/ und Servicepersonal.

ALLERGIE INFORMATION

Die angegebenen Allergieinformationen beziehen sich auf die 14 kennzeichnungspflichtigen Hauptallergene. Leider können wir eine Kreuzkontamination durch unterschiedlichste Zutaten in den Küchenbereichen nicht zu 100% ausschließen.



01.05.2024	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere	Eier	Fisch	Schalenfrüchte	Erdnüsse	Soja	Milch	Weichtiere	Sellerie	Senf	Lupinen	Sesam	Schwefeldioxid/Sulfite
Flatbread - Putenschinken A2/A3/A5	✓							✓						
Flatbread Margherita A2/A3/A5	✓							✓						
Bowl- Quinoa-Reis														
Hähnchenbrust														
Räucherlachs				✓										
Ofenkartoffel mit Sourcream			✓					✓			✓			
Sandwich mit Hähnchenbrust A1	✓										✓			
Sandwich mit Räucherlachs A1	✓			✓							✓			
Sandwich mit Käse A1	✓							✓			✓			
Gyros Vegan							✓							
Röstgemüse														
Reis														
Spätzle mit Soße A1	✓		✓					✓		✓				
Käsespätzle A1	✓		✓					✓						
Putenwiener														

A Glutenhaltiges Getreide	A1 = Weizen	A3 = Gerste	A5 = Dinkel
enthalten ist:	A2 = Roggen	A4 = Hafer	A6 = Kamut
E Schalenfrüchte	E1 = Mandeln	E4 = Cashewnüsse	E7 = Pistazien
enthalten ist:	E2 = Haselnüsse	E5 = Pecannüsse	E8 = Macadamianüsse
	E3 = Walnüsse	E6 = Paranüsse	E9 = Queenslandnüsse

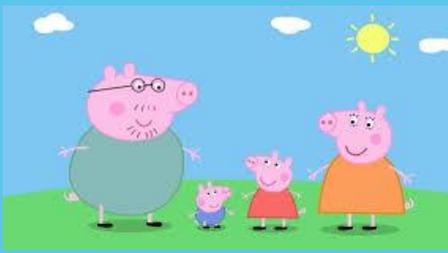
✓ als Zutat enthalten

Liebe Gäste, diese Liste dient zu Ihrer Information vor Parkbesuch. Auf Grund möglicher kurzfristiger Produktänderungen bzw. Rezepturänderungen unserer Lieferanten ist es zwingend notwendig, vor Ort im jeweiligen Restaurant nach der aktuellen Allergie Information zu fragen. Bitte wenden Sie sich an das Küchen-/ und Servicepersonal.

ALLERGIE INFORMATION

Die angegebenen Allergieinformationen beziehen sich auf die 14 kennzeichnungspflichtigen Hauptallergene. Leider können wir eine Kreuzkontamination durch unterschiedlichste Zutaten in den Küchenbereichen nicht zu 100% ausschließen.



01.05.2024	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere	Eier	Fisch	Schalenfrüchte	Erdnüsse	Soja	Milch	Weichtiere	Sellerie	Senf	Lupinen	Sesam	Schwefeldioxid/Sulfite
Himbeerplunder A1	✓		✓					✓						
Nougat Croissant A1/E2	✓				✓		✓	✓						
Franzbrötchen A1/A2	✓													
Muffin A1E2	✓		✓		✓		✓	✓						
Softeis								✓						
Krokant E2					✓									
Smarties								✓						
Buntstreusel														
Schokosoße								✓						
Karamelsoße							✓	✓						
Erdbeersoße														
Milchshakes								✓						
Brötchen A1	✓													
Brezel A1	✓													
Kartoffel Donuts A1	✓													

A Glutenhaltiges Getreide	A1 = Weizen	A3 = Gerste	A5 = Dinkel
enthalten ist:	A2 = Roggen	A4 = Hafer	A6 = Kamut
E Schalenfrüchte	E1 = Mandeln	E4 = Cashewnüsse	E7 = Pistazien
enthalten ist:	E2 = Haselnüsse	E5 = Pecannüsse	E8 = Macadamianüsse
	E3 = Walnüsse	E6 = Paranüsse	E9 = Queenslandnüsse

✓ als Zutat enthalten