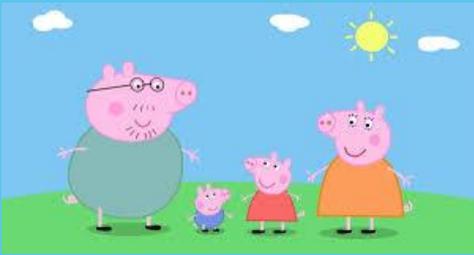


Liebe Gäste, diese Liste dient zu Ihrer Information vor Parkbesuch. Auf Grund möglicher kurzfristiger Produktänderungen bzw. Rezepturänderungen unserer Lieferanten ist es zwingend notwendig, vor Ort im jeweiligen Restaurant nach der aktuellen Allergie Information zu fragen. Bitte wenden Sie sich an das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



01.03.2025	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 <b>A2/A3/A5</b>	✓							✓						
Flatbread Margherita <b>A2/A3/A5</b>	✓							✓						
Bowl- Quinoa-Mango											✓		✓	
Salat Bowl														
Putenwiener														
Sandwich mit Käse <b>A1</b>	✓							✓			✓			
Sandwich mit Hähnchenbrust <b>A1</b>	✓										✓			
Gyros Vegan							✓							
Pasta mit Tomatensoße <b>A1</b>	✓													
Reis														
Chili sin Carne								✓		✓				

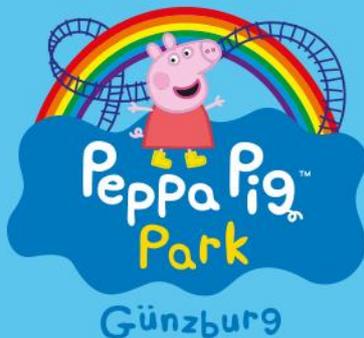
<b>A Glutenhaltiges Getreide</b>	A1 = Weizen	A3 = Gerste	A5 = Dinkel
enthalten ist:	A2 = Roggen	A4 = Hafer	A6 = Kamut
<b>E Schalenfrüchte</b>	E1 = Mandeln	E4 = Cashewnüsse	E7 = Pistazien
enthalten ist:	E2 = Haselnüsse	E5 = Pecannüsse	E8 = Macadamianüsse
	E3 = Walnüsse	E6 = Paranüsse	E9 = Queenslandnüsse

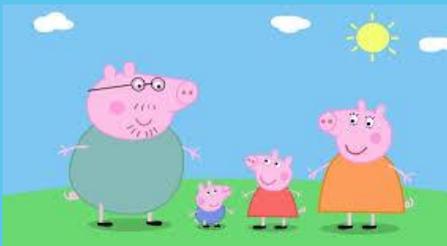
✓ als Zutat enthalten

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.



01.03.2025	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
Nougat Croissant <b>A1/E2</b>	✓				✓		✓	✓						
Franzbrötchen <b>A1/A2</b>	✓													
Muffin <b>A17E2</b>	✓		✓		✓		✓	✓						
Softeis								✓						
Krokant <b>E2</b>					✓									
Smarties <b>A3/A1</b>	✓							✓						
Buntstreusel														
Schokosoße								✓						
Karamelsoße							✓	✓						
Erdbeersoße								✓						
Milchshakes								✓						
Brötchen <b>A1</b>	✓													
Brezel <b>A1</b>	✓													
Kartoffeldonuts <b>A1</b>	✓													
Pommes Frites														

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 = Queenlandnüsse

✓ als Zutat enthalten