

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
Gezupftes Hähnchen														
Gezupftes Schwein														
Criss Cuts A1	✓													
Grillgemüse														
Mini Schnitzeln A1	✓													
Rinderhack Bällchen A1	✓		✓					✓		✓	✓			
Zwiebelchutney														✓
Rote Bete Schmand								✓						
Mango Dip														
BBQ-Dip											✓			
Sour Cream								✓						
Guacamole														
Parmesan			✓					✓						
Fetakäse								✓						
Oliven														
Hähnchenstreifen														
Ketchup										✓				
Mayonaise			✓								✓			
Rohkostsalate														

✓ als Zutat oder als Bestandteil enthalten!

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

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
Joghurt Dressing			✓					✓		✓	✓			
Balsamico Dressing														
American Dressing			✓								✓			
Cheesecake mit roten Früchten A1/E1	✓		✓		✓			✓						
Passion Karamel A1/E1	✓		✓		✓			✓						
Schokomousse Törtchen			✓				✓	✓						
Heiße Trinkschokolade								✓						
Günzburger Helles A3	✓													
Günzburger Radler A3	✓													
Günzburger Weizen A1/A3	✓													
Günzburger Alkoholfr. Weizen A1/A3	✓													
Günzburger Pfiff A1/A3	✓													
Günzburger Hopfengold A3	✓													
Günzburger Alkoholfr. & Zitrone A1/A3	✓													

✓ als Zutat oder als Bestandteil enthalten!

Deko* = Siehe Anlage Garnituren für Kuchen und Desserts

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