

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.

Frühstück 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
Buffetbrote (Mix) A1/A2/A3/A4/A5/E3	✓				✓		✓	✓					✓	
Brötchen / Baguette A1/A3	✓							✓						
Mehrkornbrötchen A1/A2/A3/A4	✓						✓						✓	
Mini-Brötchen (Mix) A1/A2/A3/A4	✓												✓	
Brezel A1	✓													
Croissant A1	✓		✓					✓						
Plunder Gebäck A1	✓		✓					✓						
Honig / Marmelade														
Nuss-Nougat-Creme E2					✓		✓	✓						
Butter								✓						
Becel														
Sojajoghurt							✓							
Sojadessert							✓							
Zitronenkuchen A1/E1	✓		✓		✓			✓						
Marmorkuchen A1/E7	✓		✓		✓			✓						
Glutenfreies Brot												✓		
Milch								✓						
Lactosefreie Milch														
Spiegelei			✓											
Rührei			✓					✓						

✓ als Zutat oder als Bestandteil enthalten!

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

Frühstück	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
01.03.2025	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere	Eier	Fisch	Schalenfrüchte	Erdnüsse	Soja	Milch	Weichtiere	Sellerie	Senf	Lupinen	Sesam	Schwefeldioxid/Sulfite
Schinkenstreifen														
Speck														
Röstzwiebeln A1	✓													
Schnittlauch														
Gurke/Tomate														
Obstsalat														
Obstplatte														
Naturjoghurt								✓						
Früchtejoghurt								✓						
Naturquark								✓						
Bircher Müsli A1/A3/A4/E1/E2	✓				✓			✓						
Vitalis Schokomüsli A1/A3/A4/E1	✓				✓		✓	✓						
Vitalis Knuspermüsli A1/A4	✓													
Vitalis Früchtemüsli A1A2/A3/A4/E1	✓				✓									
Cornflakes A3	✓													
Schokopops A1	✓						✓	✓						
Sonnenblumenkerne														
Haferflocken A4	✓													
Leinsamen														
Mozzarella								✓						
Käseplatte (Schnittkäse) E3					✓			✓						
Käseplatte (Käse am Stück) E3			✓		✓			✓						
Wurstplatte E7					✓					✓	✓			

✓ als Zutat oder als Bestandteil enthalten!

A Glutenhaltiges Getreide enthalten ist:	A1 = Weizen A2 = Roggen	A3 = Gerste A4 = Hafer	A5 = Dinkel A6 = Kamut
E Schalenfrüchte enthalten ist:	E1 = Mandeln E2 = Haselnüsse E3 = Walnüsse	E4 = Cashewnüsse E5 = Pecannüsse E6 = Paranüsse	E7 = Pistazien E8 = Macadamianüsse 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
Rinderkraftbrühe mit Einlage A1	✓		✓					✓		✓				
Pilzrahmsuppe A1	✓						✓							
Schwäbische Tappas A1	✓							✓		✓	✓			
Käseplatte E3/A1	✓				✓			✓						
Ringelbete Carpaccio E3					✓			✓						✓
Gemügesticks-Tempura A1	✓						✓				✓			
Salat Backhendl A1	✓		✓					✓						
Salat Burrata A1	✓		✓					✓			✓			✓
Schweizer Wurstsalat								✓		✓	✓			✓
Krustenbraten										✓				
Cordon Bleu A1	✓		✓					✓						
Schweinemedailleurs-Pilzrahm A1								✓						✓
Wienerschnitzel A1	✓		✓											
Zwiebelrostbraten										✓				✓
Schweinshaxe										✓				
Geschmälzte Maultaschen A1	✓		✓							✓				
Käsespätzle A1	✓		✓					✓						
Wildkräuterbowl Pilze														
Zander A1	✓			✓				✓						✓
Bratwurstschnecke										✓	✓			
Backhendl A1	✓		✓					✓						
Frikadellen A1	✓		✓											

✓ als Zutat oder als Bestandteil enthalten!

A Glutenhaltiges Getreide enthalten ist:	A1 = Weizen A2 = Roggen	A3 = Gerste A4 = Hafer	A5 = Dinkel A6 = Kamut
E Schalenfrüchte enthalten ist:	E1 = Mandeln E2 = Haselnüsse E3 = Walnüsse	E4 = Cashewnüsse E5 = Pecannüsse E6 = Paranüsse	E7 = Pistazien E8 = Macadamianüsse 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
Spätzle mit Rahmsoße A1	✓		✓					✓		✓				
Kartoffelpuffer mit Apfelmus A1	✓		✓											
Knödel-Duo A1	✓		✓					✓						
Spätzle A1	✓		✓											
Käsespätzle A1	✓		✓					✓						
Pommes Frites														
Bayrisch Kraut														
Kartoffelsalat											✓			✓
Kartoffelrösti A1	✓		✓											
Beilagensalat														✓
Röstgemüse								✓						
Bratensoße										✓				✓
Sour Cream			✓					✓			✓			
Kaiserschmarrn A1	✓		✓					✓						
Kaffeecreme trifft Schokolade														
Mousse Variation								✓						
Sorbet Variation								✓						
Mini Pancakes A1	✓		✓					✓						
Eis Bär A1/E2	✓				✓		✓	✓						
Bunte Tannenzapfen A1/A3	✓						✓	✓						

✓ als Zutat oder als Bestandteil enthalten!

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

