


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.

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.

ALLERGIE INFORMATION

 01.03.2024	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
Mini-Brötchen mit Dips★ A1	✓		✓					✓						
BruschettaA1	✓													
Bull Soup★ A1/A3	✓		✓							✓				
Cesar Salad★ A1/A3	✓		✓	✓				✓			✓			✓
Ziegenkäse mit Honig...★ A1/A3	✓		✓					✓						✓
Carpaccio★ A1/A3	✓		✓					✓						✓
Gem. Vorspeise „Italieno“★ A1/A3	✓							✓						
Gem. Vorspeise „Gourmet“★ A1/A3	✓							✓						✓
Büffelmozzarella m. Tomate★ A1/A3	✓							✓						✓
Salat mit Maispouardenbrust★ A1/A3	✓							✓						✓
Salat mit Rumpsteak★ A1/A3	✓										✓			✓
Luft & Meer Salat A1/A3★	✓	✓			✓			✓						✓
Rindersteaks														
Delmonico Steak										✓	✓			
Rib-Eye mit Zwiebelchutney														✓
Rote Beete Millefeuille★							✓			✓				
Halloumi Käse★ A1/A3	✓		✓					✓						
Ringelbeete Steak★							✓							✓
Kräuterknödel★ A1	✓		✓					✓			✓			
Fetakäse im Zucchini mantel★			✓					✓						
Garnelen am Spieß★ A1	✓	✓	✓											
Lachssteak★			✓	✓				✓						
Sauce Bearnaise			✓					✓						
Pfefferrahmsauce								✓		✓				

✓ als Zutat oder als Bestandteil enthalten!

★ mit Beilagen


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.

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.

ALLERGIE INFORMATION

 01.03.2024	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
Maispoularde														
BBQ-Steak-Sauce											✓			
Sour Cream			✓					✓			✓			
„Habanero“-Steaksoße A1	✓										✓			
Kräuterbutter							✓	✓						
Rustic Fries														
Ofenkartoffel mit Sour Cream			✓					✓			✓			
Röstgemüse			✓					✓						
Pilze in Kräuterrahmsauce								✓						
Mojo Rosso-Baguette A1/A3	✓													
Maiskolben+„Habanero“-Kräuterbutter			✓					✓						
Gegrillter Maiskolben			✓					✓						
Pasta mit Tomatensoße A1	✓		✓											
Abenteuer Steak★														
Piraten Steak★														
Kids Burger★ A1	✓										✓			
Kids Cheese Burger★ A1	✓							✓			✓			
Pfannkuchen★ A1E2	✓		✓		✓		✓	✓						
Italiene Dressing											✓			✓

✓ als Zutat oder als Bestandteil enthalten!

★ mit Beilagen


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.

 01.03.2024	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
Schokoladenkuchen A1	✓		✓		✓		✓	✓						
„Schwarzwälder mal anders“ A1	✓						✓	✓						
Apfel-Birnen Crumble A1/E3	✓		✓		✓			✓						
Eisprinzessin								✓						
Kleiner Eispirat A1/E2	✓		✓		✓		✓	✓						
bSchneeballschlacht A1	✓						✓	✓						
Prem. LEGOLAND® Eiskaffee A1	✓						✓	✓						
Prem. LEGOLAND® Eisschokolade A1	✓							✓						
Gefleckte Kuh - Milchgetränk E2					✓			✓						
Erdbeertraum - Milchgetränk								✓						
Iced Latte Macchiato								✓						
Heiße Trinkschokolade								✓						
Günzburger Helles A3	✓													
Günzburger Radler A3	✓													
Günzburger Weizen A1/A3	✓													
Günzburger Alkoholfr. Weizen A1/A3	✓													
Günzburger Lupulus A1/A3	✓													
Günzburger Fest Märzen A3	✓													
Günzburger Alkoholfr. & Zitrone A1/A3	✓													

✓ als Zutat oder als Bestandteil enthalten!

★ mit Beilagen

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