

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
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 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.

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
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 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

