


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.

 01.03.2026	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
Pizza Tomate-Mozzarella A1	✓							✓						
Vegetarische Pizza A1	✓							✓						
Salami Pizza A1	✓							✓			✓			
Schinken Pizza A1	✓							✓						
Penne A1	✓													
Tomatensoße														
Bolognese Soße														
Minikuchen A1/E2 + Deko*	✓		✓		✓			✓						
Cheesecake mit roten Früchten A1/E1	✓		✓		✓			✓						
Passion Karamel A1/E1	✓		✓		✓			✓						
Schokomousse Törtchen			✓				✓	✓						
Mousse gestrudelt			✓				✓	✓						
Joghurt Blaubeeren Mousse			✓					✓						
Erdbeercreme Mousse			✓				✓	✓						

✓ 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



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.

 01.03.2026	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
Salat im Glas														
Croutons A1	✓							✓		✓				
Balsamico Dressing														✓
American Dressing			✓					✓			✓			
Joghurt Dressing								✓		✓	✓			
Brötchen A1/A3	✓							✓						
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	✓													
Heiße Trinkschokolade								✓						

✓ 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