


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

 Saisonkarte-Spargel 01.03.2022	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
Linguine mit Spargel <b>A1</b>	✓		✓					✓		✓				
Weißer deutscher Spargel								✓						
Steak & Spargel								✓						
Lachs & Spargel				✓				✓						
Pute & Spargel								✓						
Geklärte Butter								✓						
Sauce Hollandaise			✓					✓			✓			✓
Petersilienkartoffeln								✓						
Spargel im Tempuramantel <b>A1</b>	✓		✓				✓	✓			✓			✓
Kräuter-Crepe <b>A1</b>	✓		✓					✓						
Spargel-Erdbeer-Salat, Walnüsse. <b>E3</b>					✓		✓	✓						

✓ als Zutat oder als Bestandteil enthalten!


<b>A</b> Glutenhaltiges Getreide enthalten ist:	A1 = Weizen A2 = Roggen	A3 = Gerste A4 = Hafer	A5 = Dinkel A6 = Kamut
<b>E</b> 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.

 01.03.2022	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/A2/A3/A4	✓		✓		✓			✓			✓			
Bruschetta	✓													
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 Putensteak	✓							✓						✓
Salat mit Rumpsteak	✓										✓			✓
Luft & Meer Salat E6	✓	✓			✓			✓						✓
Rindersteaks														
Delmonico Steak										✓	✓			
Rib-Eye mit Zwiebelchutney														✓
Putensteak														
Rote Beete Millefeuille							✓			✓				
Halloumi Käse★ A1/A3	✓		✓					✓						
Fetakäse im Zucchini Mantel★			✓					✓						
Garnelen am Spieß		✓	✓											
Lachssteak★			✓	✓				✓						
Sauce Bearnaise			✓					✓						
Pfefferrahmsauce								✓		✓				

✓ als Zutat oder als Bestandteil enthalten!


★ mit Beilagen

<b>A</b> Glutenhaltiges Getreide	A1 = Weizen	A3 = Gerste	A5 = Dinkel
enthalten ist:	A2 = Roggen	A4 = Hafer	A6 = Kamut
<b>E</b> 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

 01.03.2022	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
Beef-Chili-Dip										✓				
BBQ-Steak-Sauce											✓			
Sour Cream			✓					✓			✓			
„Habanero“-Steaksoße <b>A1</b>	✓										✓			
Kräuterbutter							✓	✓						
Rustic Fries														
Ofenkartoffel mit Sour Cream			✓					✓			✓			
Röstgemüse			✓					✓						
Pilze in Kräuterrahmsauce								✓						
Knoblauch-Baguette <b>A1/A3</b>	✓		✓											
Maiskolben+„Habanero“-Kräuterbutter			✓					✓						
Gegrillter Maiskolben			✓					✓						
Pasta mit Tomatensoße <b>A1</b>	✓		✓											
Abenteuer Steak★														
Piraten Steak★														
Kids Burger★ <b>A1</b>	✓										✓			
Kids Cheese Burger★ <b>A1</b>	✓							✓			✓			
Pfannkuchen★ <b>A1E2</b>	✓		✓		✓		✓	✓						
Kräuter-Senf-Dressing (Block)											✓			✓
Balsamico Dressing (Block)								✓						✓

✓ als Zutat oder als Bestandteil enthalten!


★ mit Beilagen

<b>A</b> Glutenhaltiges Getreide	A1 = Weizen	A3 = Gerste	A5 = Dinkel
enthalten ist:	A2 = Roggen	A4 = Hafer	A6 = Kamut
<b>E</b> 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.

 01.03.2022	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 <b>A1</b>	✓		✓		✓		✓	✓						
„Schwarzwälder mal anders“ <b>A1</b>	✓						✓	✓						
Apfel-Birnen Crumble <b>A1/E3</b>	✓		✓		✓			✓						
Eisprinzessin								✓						
Kleiner Eispirat <b>A1/E2</b>	✓		✓		✓		✓	✓						
Freches Früchtchen							✓	✓						
Schneeballschlacht <b>A1</b>	✓						✓	✓						
Prem. LEGOLAND® Eiskaffee <b>A1</b>	✓						✓	✓						
Prem. LEGOLAND® Eisschokolade <b>A1</b>	✓						✓	✓						
Gefleckte Kuh - Milchgetränk <b>E2</b>					✓		✓	✓						
Erdbeertraum - Milchgetränk								✓						
Iced Latte Macchiato								✓						
Heiße Trinkschokolade							✓	✓						
Günzburger Helles <b>A3</b>	✓													
Günzburger Radler <b>A3</b>	✓													
Günzburger Weizen <b>A1/A3</b>	✓													
Günzburger Alkoholfr. Weizen <b>A1/A3</b>	✓													
Günzburger Fest Märzen <b>A3</b>	✓													
Günzburger Alkoholfr. & Zitrone <b>A1/A3</b>	✓													

✓ als Zutat oder als Bestandteil enthalten!

★ mit Beilagen

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