

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
Gezupftes Hähnchen											✓			
Gezupftes Schwein														
Rinderhack Limette Chili							✓	✓		✓	✓			
Criss Cuts <b>A1</b>	✓													
Grillgemüse														
Süßkartoffel Pommes <b>A1</b>	✓													
Mini Schnitzeln <b>A1</b>	✓		✓											
Rinderhack Bällchen <b>A1</b>	✓		✓					✓		✓	✓			
Zwiebelchutney														✓
Rote Bete Schmand								✓						
Mango Dip														
BBQ Dip										✓	✓			
Sour Cream								✓						
Guacamole														
Parmesan			✓					✓						
Schokosoße							✓	✓						
Vanillesoße								✓						
Apfelmus														
Ketchup										✓				
Mayonaise			✓								✓			
Salatvariation 1								✓						
Salatvariation 2								✓						
Salatvariation 3														

✓ 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
Joghurt Dressing			✓					✓		✓	✓			
Balsamico Dressing														✓
American Dressing			✓								✓			
Antipasti Gemüse														
Antipasti gefüllt mit Käse								✓						
Bauernbrot <b>A1</b>	✓													
Brötchen <b>A1/A3</b>	✓							✓						
Desserts <b>A1 bis A6 + Deko*</b>	✓		✓			✓	✓	✓						
Dessert Classe Rolle + <b>Deko*</b>								✓						
Dessert Adel verpflichtet + <b>Deko*</b>								✓						
Dessert Brunos + <b>Deko*</b>			✓					✓						
D. Sunny Side Down <b>A1 bis A6+ Deko*</b>	✓							✓						
D. Himbeerherz <b>A1 bis A6+ Deko*</b>	✓		✓					✓						
Dessert Milchstraße <b>A1 bis A6+ Deko*</b>	✓							✓						
Heiße Trinkschokolade							✓	✓						

✓ als Zutat oder als Bestandteil enthalten!

Deko\* = Siehe Anlage Garnituren für Kuchen und Desserts


<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.

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
Günzburger Helles <b>A3</b>	✓													
Günzburger Radler <b>A3</b>	✓													
Günzburger Weizen <b>A1/A3</b>	✓													
Günzburger Alkoholfr. Weizen <b>A1/A3</b>	✓													
Günzburger Pfiff <b>A1/A3</b>	✓													
Günzburger Georg's Helles <b>A3</b>	✓													
Günzburger Alkoholfr. & Zitrone <b>A1/A3</b>	✓													
Barebells Banana Caramel <b>E1</b>			✓		✓			✓						
Barebells White Chocolate Almond <b>E1</b>			✓		✓			✓						
Barebells Salty Peanuts			✓			✓		✓						
Barebells Hazelnut Nougat <b>E2</b>			✓		✓			✓						
Magnum Vanilla Caramel								✓						
Nocco Caribbean														
Likkies Blueberry Coconut														
Ben&Jerry Cookies on Cookie <b>E1</b>	✓				✓		✓							
Magnum Vegan Mandel <b>E1</b>					✓									

✓ als Zutat oder als Bestandteil enthalten!

Deko\* = Siehe Anlage Garnituren für Kuchen und Desserts

<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