

## Kulinarische Weltreise der Radnationen für externe Gäste und Besucher der Ausstellung

Eine nachhaltige, kreative Menüreise von Montag bis Freitag – inspiriert von acht Radsport-Nationen: Italien, Frankreich, Spanien, USA, Japan, Deutschland/Baden-Württemberg, Belgien und England. Jede Woche bringt landestypische Spezialitäten für Frühstück, Mittagessen und Nachmittag – liebevoll interpretiert mit regionalen, saisonalen Zutaten.



### Aktionswoche 5: Deutschland – Radgenuss mit Heimatgefühl



KW 36 01.09.–05.09.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Frühstück inkl. Getränk</b>	Laugengebäck mit Obazda (F,17,19a) & Kräutertee 5,00 €	Vollkornbrot mit veganem Aufstrich (V,19a) & Espresso 5,00 €	Mini-Brezel mit Frischkäse (F,17,19a) & Hafer-Latte 5,00 €	Haferschleim mit Nüssen (V,19d) & Cafe Crema 5,00 €	Müsli mit Beeren (F,17,19a) & Espresso 5,00 €
<b>Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert</b>	Gebratene Schupfnudeln auf Alb-Linsengemüse mit Schnittlauch-Dip (F,17,18,19a,24) 12,50 €	Hausgemachtes Kartoffel-Kürbisgratin mit Rote-Bete-Sauce (F,17,24) 12,50 €	Hausgemachte Allgäuer Käseknöpfe mit Zwiebel-schmelze, knackigen Sommersalaten & Balsamico-Vinaigrette (F,17,18,19a,24) 12,50 €	Hausgemachte Gemüsefrikadelle mit Kartoffelpüree und Senfsauce (F,17,19a,24) 12,50 €	Gebratene Gemüse-maultaschen an haus-gemachtem Kartoffel-Gurkensalat (F,18,19a,24) 12,50 €
<b>Nachmittags- snack inkl. Getränk</b>	Streuselkuchen (F,17,18,19a) & Apfelsaft naturrüb 4,50 €	Obstkuchen (F,17,18,19a) & Minz-Wasser 5,00 €	Grießschnitte mit Apfelmus (F,17,18,19a) & Limetten-Tee 4,50 €	Kirsch-Mandel-Taler (F,17,18,19a,27a) & Minz-Tee 4,00 €	Rote Grütze mit Vanille-sauce (F,17,18) & Zitronen-Wasser 5,00 €

#### Unsere Getränkespezialitäten:

Cafe Crema, Latte macchiato oder Cappuccino = 3,00 €, Espresso = 2,00 €, Softdrinks 0,33 l oder Wasser 0,5 l = 2,00 €

Alle Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die aufgeführten Preise für das Mittagessen gelten für externe Gäste und Besucher der Ausstellung. Unsere Gerichte werden ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Farbstoffen, Konservierungsmitteln und gentechnisch manipulierten Zutaten hergestellt. Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe sowie die Allergene entnehmen sie bitte dem Aushang im Restaurant. Bei den Abläufen in der Küche und der Zubereitung unserer Speisen haben die Sicherheit und Gesundheit unserer Gäste höchsten Stellenwert. Wir trennen unsere Zutaten, um eine Übertragung von möglicherweise vorhandenen Spuren von Allergenen auf andere Zutaten zu vermeiden, können dies jedoch trotz größter Sorgfalt nicht vollständig ausschließen. Änderungen vorbehalten. Wir verwenden jodiertes Speissalz.