



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

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

### Aktionswoche 17: Portugal und Tschechien – Auf zwei Rädern von der Atlantikküste bis nach Böhmen

KW 50 08.12.–12.12.	Montag 	Dienstag 	Mittwoch 	Donnerstag 	Freitag 
<b>Frühstück inkl. Getränk</b>	Dinkelbrot mit Orangenmarmelade (F,19a) & portugiesischer Kräutertee 5,00 €	Milchreis mit Zitrone & Zimt (F,17) & Café Creme mit Sojamilch 5,00 €	Mohnweckle mit Marmelade (F,17,18,19a) & Kaffee 5,00 €	Roggenbrot mit Kräuterquark und Apfelkompott (F,17,19b) & Cafe Crema 5,00 €	Porridge mit Pflaumenröster (F,17) & Milchkaffee 5,00 €
<b>Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert</b>	Portugiesischer Kichererbseintopf mit Gemüse, Tomaten, Spinat und gerösteten Mandeln (F,24,27a) 12,50 €	Vegetarische Cataplana: mediterrane Gemüsepflanze mit Safranreis (F,24) 12,50 €	Würzige Pilz-Kräuterpfanne mit hausgemachten Semmelknödeln (F,17,18,19a,24) 12,50 €	Pikanter Kartoffelgulasch mit Bohnen und Paprika (F,24) 12,50 €	Gebratene Gnocchi in Spinatrahm mit frischen Kräutern und Rote-Bete-Topping (F,17,18,19a,24) 12,50 €
<b>Nachmittags-snack inkl. Getränk</b>	Mandelkuchen (F,17,18,19a,27a) & Bica 4,50 €	Süßkartoffelküchlein (F,17,18,19a) & Holunderschorle 5,00 €	Honiglebkuchen (F,17,18,19a) & Schwarzenberg-Kräuterlimonade 4,50 €	Mohnkuchen (F,17,18,19a) & Waldbeerenschorle 5,00 €	Nussstrudel (F,17,18,19a,27) & verlängerter Kaffee 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.