



Kulinarische 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 24: Weltweit unterwegs – auf dem Teller und im Sattel

KW 07 09.02.–13.02.	Montag 	Dienstag 	Mittwoch 	Donnerstag 	Freitag
Frühstück inkl. Getränk	Cornetto (F,17,18,19a) & Espresso 5,00 €	Pancakes mit Ahornsirup (F,17,18,19a) & Espresso 5,00 €	Chia-Pudding (F,17) & Hafer-Latte 5,00 €	Empanadas mit Gemüse (F,17,18,19a) & Hafer-Latte 5,00 €	Haferschleim mit Nüssen (V,19d) & Cafe Crema 5,00 €
Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert	Gemüse-Tortellini mit Schmortomaten und Schnittlauch-Sahnesauce (F,17,19a,24) 12,50 €	Süßkartoffel-Curry mit Erbsen, Blumenkohl und Chili (V,24) 12,50 €	Gebackene Falafel mit orientalischem Gemüsesalat und Pfirsich-Tomaten-Chutney (F,19a,24) 12,50 €	Tortilla-Wrap, gefüllt mit knackigem Gemüse und Avocado, dazu ein kleiner Paprikasalat und Guacamole-Dip (F,17,19a,24) 12,50 €	Gebratene Gemüsemaulataschen an Wintergemüse (F,18,19a,24) 12,50 €
Nachmittags-snack inkl. Getränk	Tiramisu (F,17,18,16,19a) & Minz-Tee 5,00 €	Brownie (F,17,18,19a) & Fruchtschorle 5,00 €	Kakao-Bananen-Bite (V,27) & Zitronenwasser 5,00 €	Mandeltarte (F,17,18,19a,27a) & Rosmarin-Zitronen-Limo 5,00 €	Kirsch-Mandel-Taler (F,17,18,19a,27a) & Minz-Tee 5,00 €

Unsere Getränkesspezialitäten:

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.