




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 25: In Europa daheim – auf dem Sattel zuhause

KW 08 16.02.–20.02.	Montag 	Dienstag 	Mittwoch 	Donnerstag 	Freitag 
Frühstück inkl. Getränk	Laugengebäck mit Obazda (F,17,19a) & Kräutertee 5,00 €	Pan con Tomate (F,19a) & Café Solo 5,00 €	Dinkelbrot mit Orangenmarmelade (F,19a) & portugiesischer Kräutertee 5,00 €	Porridge mit Pflaumenröster (F,17) & Milchkaffee 5,00 €	Semmel mit Marillenmarmelade (F,17,18,19a) & Melange 5,00 €
Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert	Gebratene Schupfnudeln auf veganem Alblinsenrahmgemüse, dazu Soja-Kräuter-Dip (V,19a,24,25) 12,50 €	Hausgemachte gefüllte Paprika mit Spinat und Feta, an Tomatenreis (F,17,24) 12,50 €	Portugiesisches Kichererbsenragout, mit Gemüse, Tomaten und Knoblauchbrot (F,19a,24,27c) 12,50 €	Hausgemachte Semmelknödel in Kräuter-Pilzrahmsauce (F,17,18,19a,24) 12,50 €	Hausgemachte Palatschinken mit Rahmgemüse, Kräutern und Käse gefüllt, mit kleiner Salatauswahl (F,17,18,19a,24) 12,50 €
Nachmittags- snack inkl. Getränk	Streuselkuchen (F,17,18,19a) & Apfelsaft naturtrüb 5,00 €	Orangen-Mandelkuchen (F,17,18,19a,27a) & Minzwasser 5,00 €	Mandelkuchen (F,17,18,19a,27a) & Bica 5,00 €	Nussstrudel (F,17,18,19a,27) & verlängerter Kaffee 5,00 €	Linzer Torte (F,17,18,19a) & kleiner Brauner 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.