



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 26: USA – Ride & Dine



KW 09 23.02.–27.02.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück inkl. Getränk	Bagel mit Mandelcreme (F,17,18,19a,27a) & Cold Brew Haferdrink (19d) 5,00 €	Granola mit Beeren (F,19a) & Hafer-Latte (19d) 5,00 €	Pancakes mit Ahornsirup (F,17,18,19a) & Espresso 5,00 €	Smoothie-Bowl mit Nüssen und Beeren (F,17,19a,27) & Espresso 5,00 €	Bagel mit Räuchertofu (F,17,18,19a) & Iced Coffee 5,00 €
Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert	Süßkartoffel-Pfanne mit Bohnen, Mais, Avocado und pikanter BBQ-Sauce (V,24,25) 12,50 €	Hausgemachte Kürbis-bratlinge an kleinem Coleslaw und Joghurt-Dip (F,17,24) 12,50 €	Mac and Cheese: Tortellini in Käse-Sahnesauce mit frischem Brokkoli (F,17,19a,24) 12,50 €	Hausgemachte Falafel mit Cashew-Kürbisgemüse und Couscous (F,19a,24,27d) 12,50 €	Grüne Pasta mit Gemüsestreifen und hausgemachten Pulled Mushrooms (F,19a,24) 12,50 €
Nachmittags-snack inkl. Getränk	Erdnussbutter-Energieballs (V,26) & Gurken-Limetten-Wasser 5,00 €	Hafer-Cookie (F,19d) & Ingwer-Eistee 5,00 €	Brownie (F,17,18,19a) & Fruchtschorle 5,00 €	Popcorn mit Kräutersalz (V) & Zitruswasser 5,00 €	Zucchini-Muffin (F,17,18,19a) & Apfel-Minz-Schorle 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.