



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 31: Deutschland – so schön ist es bei uns zuhause!



KW 14 30.03.–03.04.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück inkl. Getränk	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 €	Karfreitag
Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert	Hausgemachtes paniertes Putenschnitzel mit Pommes und Bratensauce (G,18,19a,24) 15,50 €	Gebratenes Schweinerückensteak "Jäger Art" mit Champignons in Rahm, frische Kräuter und hausgemachte Spätzle (S,17,18,19a,24) 15,50 €	Hausgemachte Kaspressknödel an knackigem Frühlingsgemüse und Kräutersauce (F,17,18,19a,24) 12,50 €	Hausgemachte schwäbische Maultaschen mit Kartoffelsalat und Zwiebelsauce (R,S,18,19a,24) 15,50 €	Das gesamte s.Bar-Team wünscht erholsame Feiertage und frohe Ostern!
Nachmittags- snack inkl. Getränk	Streuselkuchen (F,17,18,19a) & Apfelsaft naturtrüb 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 €	

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.