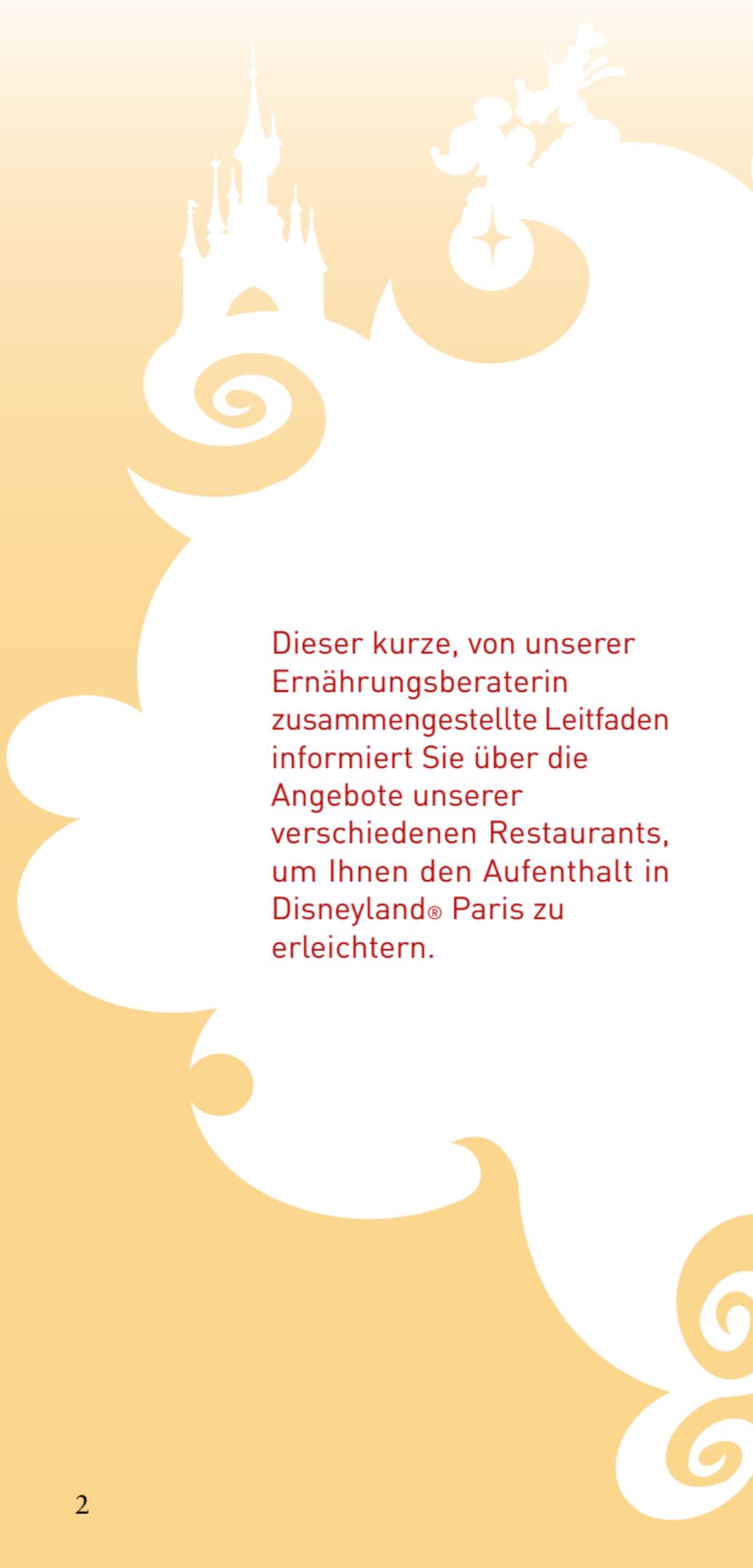


Disneyland
PARIS

A large, stylized graphic in shades of orange and red, resembling a cloud or a decorative shape. It features various Disney-themed silhouettes: a castle on the left, a character on a crescent moon at the top, a character on the right, and a character on the bottom. There are also several small stars scattered around the graphic.

**Praktischer Leitfaden
Lebensmittelallergien**



Dieser kurze, von unserer Ernährungsberaterin zusammengestellte Leitfaden informiert Sie über die Angebote unserer verschiedenen Restaurants, um Ihnen den Aufenthalt in Disneyland® Paris zu erleichtern.

Mittag- und Abendessen

Eine Auswahl an speziellen Gerichten umfasst 16 Lebensmittelallergien. Dies wird von unserem Serviceanbieter garantiert.

Eine Auswahl an Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts aus dem untenstehenden Angebot, und je nach Verfügbarkeit, stehen Ihnen in den auf Seite 5 genannten Restaurants zur Auswahl. Die Zutatenliste ist vollständig (es gibt keine anderen Zutaten).

Foto nicht bindend



Beispiel eines Menüs für Allergiker

ENTRÉES AU CHOIX

Tomatomaïs (Tomaten-Mais-Gericht):

Tomate 49%, Mais 48%, natives Olivenöl 3%, Salz, Pfeffer.

Mediterrane Suppe:

Tomaten 30%, Wasser 20%, Zucchini 20%, Kartoffeln 15%, Auberginen 10%, natives Olivenöl 2%, Zucker 2%, Basilikum, Salz, Pfeffer.

PLATS AU CHOIX

Geschnetzeltes vom Geflügel:

Hähnchenfleisch 28%, Kartoffeln 28%, Tomaten 15%, grüne Bohnen 15%, natives Olivenöl 5%, rote Zwiebeln 5%, grüne Oliven 2%, Basilikum, Salz, Pfeffer.

Fusilli-Nudeln mit Hähnchenfleisch in weißer Sauce:

Fusilli aus Mais, vorgegart 51% (Maismehl, Wasser) (Herkunftsland Italien), Hähnchenfleisch 22%, Wasser 15%, Zwiebeln 8%, natives Olivenöl, Schnittlauch, Salz, Pfeffer.

Veggie-Fusilli-Nudeln in weißer Sauce :

Nudeln aus Mais 55% (Herkunftsland Italien), Wasser 21%, Zwiebeln 11%, Karotten 7%, natives Olivenöl 2%, Reismehl 2%, Schnittlauch, Salz, Pfeffer.

Veggie-Fusilli-Nudeln mit neapolitanischer Sauce :

Tomaten 45%, Nudeln aus Mais 55% (Herkunftsland Italien), Wasser 21%, Zwiebeln 11%, natives Olivenöl 2%, Zucker, Salz, Thymian.

Auflauf mit Rindfleisch und Kartoffel-Karottenpüree:

Karotten 30%, Kartoffeln 30%, Rindfleisch 27%, Wasser 7%, Zwiebeln 3%, natives Olivenöl, Salz, Thymian, Pfeffer.

Hähnchen auf Quinoa:

Quinoa 42%, Hähnchenfleisch 28%, Tomaten 18%, Auberginen 11%, natives Olivenöl, Salz, Thymian, Pfeffer.

DESSERTS AU CHOIX

Karamellisierte Äpfel:

Apfel, Zucker.

Apfel-Aprikosen-Dessert:

Apfel 85%, Aprikose 15%.

Obstsalat mit Minze:

Apfel 31%, Birne 30%, Pfirsich 30%, Zucker 8%, Minze.

Liste der Lebensmittel (Allergene), die bei der Zubereitung

spezieller allergenfreier Speisen ausgeschlossen werden
(Zum Frühstück Siehe Seite 6)

1. Erdnuss	7. Lupine	13. Fisch
2. Sellerie	8. Weichtiere	14. Sesam
3. Schalentiere	9. Senf	15. Soja
4. Bockshornklee	10. Nüsse*	16. Sulfite
5. Gluten*	11. Ei/Eiprodukte	
6. Milchprodukte/ Laktose	12. Gelbe Bohnen	

5. Gluten*: glutenhaltige Getreidesorten: Hafer, Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, Gerste, Roggen

10. Nüsse*: Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Macadamianüsse, Mandeln, Pistazien, Haselnüsse

Wo gibt es diese Menüs?

Die auf Seite 3 vorgestellten Menüs sind ohne Vorbestellung in den auf der folgenden Seite aufgeführten Restaurants erhältlich.

Wenn Sie zum Mittag- oder Abendessen in einem Restaurant mit Bedienung oder Büfett einkehren möchten, empfehlen wir Ihnen einen Tisch im Voraus zu bestellen (Reservierungsservice: +33 1 60 30 40 50) und dem Mitarbeiter die Art Ihrer Allergie mitzuteilen.

Bitte wenden Sie sich bei Ihrer Ankunft an einen Mitarbeiter des Restaurants, der Ihnen mitteilt, welche Menüs in seinem Restaurant angeboten werden.

Liste der Restaurants

WALT DISNEY STUDIOS® PARK

Büfett:

Restaurant des Stars

Snacks:

Restaurant En Coullisse
Disney Blockbuster Café

Tischbedienung:

Bistrot chez Remy
Café des Cascadeurs

DISNEY® VILLAGE

La Grange à Billy Bob's Country
Western Saloon (Büfett-Restaurant)

Annette's Diner
The Steakhouse Restaurant
Café Mickey

New York Style Sandwiches
Buffalo Bill's Wild West Show
(Dinner-Show)

DISNEYLAND® PARK

Tischbedienung:

ADVENTURELAND®: Captain Jack's – Restaurant des Pirates

FRONTIERLAND®: Silver Spur Steakhouse
The Lucky Nugget Saloon

MAIN STREET, U.S.A.®: Walt's – an American Restaurant

FANTASYLAND®: Auberge de Cendrillon

Büfett:

MAIN STREET, U.S.A. Plaza Gardens Restaurant

ADVENTURELAND: Restaurant Agrabah Café

Snacks:

ADVENTURELAND: Colonel Hathi's Pizza Outpost
Restaurant Hakuna Matata

FRONTIERLAND: Fuente del Oro Restaurant
Last Chance Cafe
Cowboy Cookout Barbecue

MAIN STREET, U.S.A.: Casey's Corner
Market House Deli

FANTASYLAND: Au Chalet de la Marionnette
Pizzeria Bella Notte
Toad Hall Restaurant

DISCOVERYLAND: Café Hyperion

DISNEY HOTELS

Alle Restaurants (Tischbedienung und Büfett) der Disney Hotels (siehe Liste unten) bieten die speziellen Gerichten für Lebensmittelallergiker an.

Hotels Disney

Disneyland® Hotel

Disney's Newport Bay Club®

Disney's Sequoia Lodge®

Disney's Hotel Santa Fe®

Disney's Hotel Cheyenne®

Disney's Davy Crockett Ranch®

Clubhouse Grill von Golf Disneyland®

Frühstück

Wir bieten Ihnen ohne Aufpreis ein Sortiment von glutenfreien, milchfreien und laktosefreien Spezialprodukten an. Da diese jedoch nicht auf dem Büfett angerichtet werden, ist es wichtig, dass Sie sich an einen Mitarbeiter wenden, der Ihnen ein auf Ihre Allergie abgestimmtes Angebot zusammenstellt.

Disney® Hotels

Disneyland® Hotel, Disney's Newport Bay Club®, Disney's Sequoia Lodge®,
Disney's Hotel Santa Fe®, Disney's Hotel Cheyenne®,
Disney's Davy Crockett Ranch®.

Disneyland® Park

Frühstück Disney Morning: Café Hypérion, Cable Car Bake Shop,
Market House Deli, Pizzeria Bella Notte*.

Frühstück mit Disney-Figuren: Plaza Gardens Restaurant.

Parc Walt Disney Studios®

Restaurant En Coullisse.

Disney Village

New York Style Sandwiches.

Die Frühstücksorte im Disneyland Park und Walt Disney Studios® Park können geändert werden.

* Das Frühstücksangebot wird nur an bestimmten Tagen bereitgestellt – die genauen Daten erfragen Sie bitte bei uns.
Erkundigen Sie sich bei der Reservierung oder in Ihrem Hotel.

Liste der angebotenen Produkte

SOJAGETRÄNK, REISGETRÄNK, KOKOSMILCHGETRÄNK

SCHEIBE NATURBROT (glutenfrei, laktosefrei, milchfrei)

Zutaten: Backmischung (modifizierte und native Stärke, Maismehl, Reismehl, **Eiweißpulver (Eiklar, Säuerungsmittel: Zitronensäure)**, pflanzliche Fasern, Maisdextrose, Dickungsmittel: Cellulose [E464, E466], Guar gummi, Zucker, Salz, Sauerteig aus Buchweizen und Bio-Quinoasamen, Konservierungsmittel: Calciumpropionat, maltogene Amylase), Wasser, Sonnenblumenöl, Glycerin, Trockenhefe (Backhefe „Saccharomyces cerevisiae“) (99%) – Emulgator: E491 (1%).

SANDGEBÄCK (glutenfrei, laktosefrei, milchfrei)

Zutaten: Kartoffelstärke, Zucker, Maisstärke, Palmöl (nicht hydriert), Maismehl, modifizierte Stärke, Emulgatoren (Rapslecithin), Salz, Backpulver (Ammoniumkarbonat).

KEKSE MIT SCHOKOLADENSTÜCKCHEN (glutenfrei, laktosefrei, milchfrei)

Zutaten: Zucker, Palmöl (nicht hydriert), Maismehl, Teffmehl, Schokoladenstückchen 9% (Kakaomasse, Kakaobutter, Zucker, Emulgatoren: **Sojalecithin**, natürliches Vanillearoma), Reismehl, Tapiokastärke, Glukosesirup, Aroma, Emulgatoren (Rapslecithin), Backpulver (Ammoniumkarbonat), Dickungsmittel (Xanthan), Maisstärke, Salz.

KLEINE SCHOKO-KÜCHLEIN (glutenfrei, laktosefrei, milchfrei)

Zutaten: **Eier**, Zucker, Kartoffelstärke, Palmöl (nicht hydriert), Schokoladenstückchen 11% (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgatoren: **Sojalecithin**, natürliches Vanillearoma), Dextrose, Reismehl, Stabilisatoren (Glycerin), Glukosesirup, Dickungsmittel (Johannisbrotmehl, Xanthan), Emulgatoren (Rapslecithin), Backpulver (Diphosphate, Natriumkarbonat, Kalziumphosphat), Salz.

KLEINE MARMORKUCHEN (glutenfrei, laktosefrei, milchfrei)

Zutaten: **Eier**, Zucker, Palmöl (nicht hydriert), Kartoffelstärke, Reismehl, Dextrose, 6,5 % Schokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: **Sojalecithin**, natürliches Vanillearoma), Feuchthaltemittel (Glycerin), Glukosesirup, Emulgatoren (Rapslecithin), Backpulver (Diphosphate, Natriumkarbonat, Kalziumphosphat), Dickungsmittel (Johannisbrotmehl, Xanthan), Salz.

Nur an den Büfettis der Hotels erhältlich

CRAC'FORM KNUSPERBROT (glutenfrei, laktosefrei, milchfrei, ohne Eier)

Zutaten: Maismehl, Reismehl, Zucker, Salz.

WICHTIG

- Die oben stehenden Informationen können ohne Vorankündigung geändert werden. Bitte lassen Sie sich die oben genannten Informationen vor Ihrem Aufenthalt von Ihrem Reisebüro oder nach Ihrer Ankunft von der Conciergerie Ihres Hotels bzw. den Restaurantmitarbeitern bestätigen, da sie ohne Vorankündigung geändert werden können.
- In den Parks steht während der Öffnungszeiten ein Erste-Hilfe-Dienst bereit. Bitte rufen Sie im Notfall die Nummer 112 von einem auf der Anlage befindlichen Telefon an. Diese Information dient Ihrem Komfort und Ihrer Sicherheit.
- Dennoch empfehlen wir Ihnen, gegebenenfalls Ihre Medikamente mitzunehmen und bei sich zu tragen.
- Unsere Lieferanten garantieren uns, dass diese Gerichte und besonderen Produkte keine der auf Seite 4 und 6 genannten Zutaten enthalten.
- Für den Fall, dass Sie oder ein Kind unter Ihrer Aufsicht ein Gericht und/oder Zutaten außerhalb dieser von uns angebotenen Spezialmenüs und Produkte verzehren, möchten wir Sie auf die Gefahr von Kreuzkontaminationen hinweisen.

Anmerkung: Falls Sie in einem Restaurant reserviert haben, das in diesem Leitfaden nicht erwähnt wird, empfehlen wir Ihnen, sich direkt an das Restaurant zu wenden.

Guten Appetit!

Disneyland
PARIS



Avec Ecofolio
tous les papiers
se recyclent.