

## **MENÜ OHNE WICHTIGE ALLERGENE\***

Können wir Ihnen eine Reihe von speziellen Fertiggerichten anbieten, und keines der 14 wichtigsten Lebensmittelallergene enthalten\*.

### VORSPEISEN



**QUINOA-TABOULÉ MIT GEMÜSE**

ODER

**REISSALAT MIT PUTE**



ODER



**MAISSALAT**

### HAUPTSPEISEN



**RINDERKLÖSSCHEN MIT  
KAROTTEN-KARTOFFEL-PÜREE**

ODER

**KALBFLEISCH IN TOMATENSOSSE MIT REIS**



ODER



**REIS MIT HUHN NACH PAELLA-ART**

ODER



**MISCHUNG AUS QUINOA UND KLEINEM GEMÜSE**



### NACHSPEISEN



**APFEL-HIMBEER-DESSERT**

ODER

**KAKAODESSERT**



ODER



**MILCHREIS MIT REIS**

\*Die in der Europäischen Union meldepflichtig sind (gemäß Verordnung (UE) Nr 1169/2011). 1. lutenhaltiges Getreide/2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse/3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse/4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse/5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse/6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse/7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)/8. Nüsse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Macadamia aus Brasilien oder Queensland, Pistazien) und daraus gewonnene Erzeugnisse/9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse/10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse/11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse/12. Schwefeldioxid und Sulfite/13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse/14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

## **MENU ZONDER GROTE ALLERGENEN\***

Wij bieden een scala aan kant-en-klare maaltijden. Deze bevatten geen van de 14 belangrijkste voedselallergenen\*.

### VOORGERECHTEN



**QUINOA-TABOULEH MET GROENTEN**

OF

**RIJSTSALADE MET KALKOEN**



OF



**MAÏSSALADE**

### HOOFDGERECHTEN



**RUNDERGEHAKTBALLETJES MET  
WORTEL- EN AARDAPPELPUREE**

OF

**KALFSVLEES MET TOMAAT EN RIJST**



OF



**RIJST MET KIP IN PAELLA-STIJL**

OF



**MIX VAN QUINOA EN KLEINE GROENTEN**



### NAGERECHTEN



**APPEL- EN FRAMBOZENDESSERT**

OF

**CACAODESSERT**



OF



**PLANTAARDIGE RIJSTEMELK**

\*Zoals beschreven in de Europese verordening (UE) 1169/2011 inzake de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten. 1. Glutenbevattende ontbijtgranen/2. Schaal- en schelpdieren en producten op basis van schaal- en schelpdieren/3. Eieren en producten op basis van eieren/4. Vis en producten op basis van vis/5. Pinda's en producten op basis van pinda's/6. Soja en producten op basis van soja/7. Melk en producten op basis van melk (waaronder lactose)/8. Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, macadamia uit Brazilië of Queensland, pistachenoten) en producten op basis van noten/9. Selderij en producten op basis van selderij/10. Mosterd en producten op basis van mosterd/11. Sesam en producten op basis van sesam/12. Zwaveloxide en sulfieten/13. Producten op basis van lupine en lupine/14. Weekdieren en producten op basis van weekdieren



Disneyland  
PARIS

# PLATS SPÉCIAUX

 SPECIAL DISHES

 PLATOS ESPECIALES

 PIATTI SPECIALI

 SPEZIELLE GERICHTE

 SPECIAAL GERECHTEN

Disneyland  
PARIS

 Suggestion végétarienne - Vegetarian suggestion - Sugerencia vegetariana  
Proposta vegetariana - Vegetarischer Vorschlag - Vegetarische suggestie

©Disney/Pixar © 2023 MARVEL. – 02/23



Annette's Diner - Disney Village®



Downtown Restaurant -  
Disney Hotel New York® - The Art of Marvel

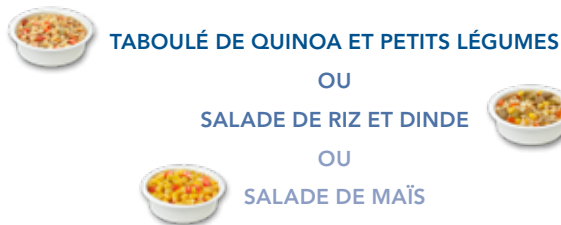


Plaza Gardens - Main Street, U.S.A.®

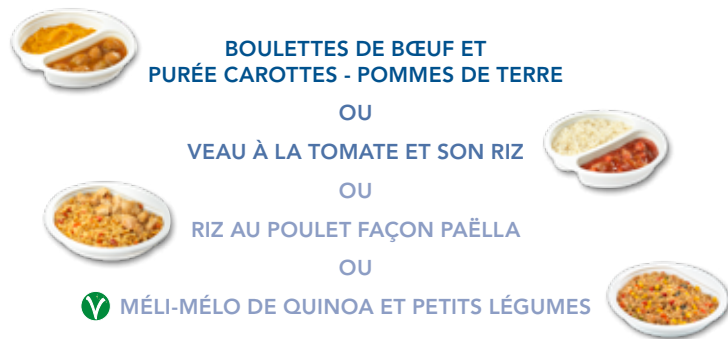
## FR MENU SANS ALLERGÈNES MAJEURS\*

Nous vous proposons une gamme de plats préparés, ne contenant aucun des 14 allergènes alimentaires majeurs\*.

### ENTRÉES



### PLATS



### DESSERTS

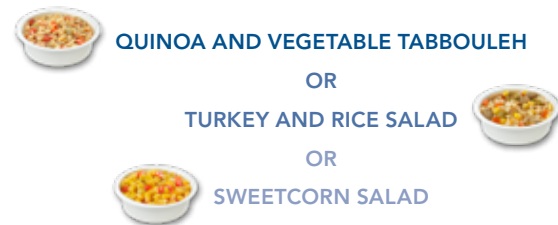


\*À déclaration obligatoire dans l'Union Européenne (selon le règlement (UE) N° 1169/2011). 1. Céréales contenant du gluten/2. Crustacés et produits à base de crustacés/3. Œufs et produits à base d'œufs/4. Poissons et produits à base de poissons/5. Arachides et produits à base d'arachides/6. Soja et produits à base de soja/7. Lait et produits à base de lait (y compris lactose)/8. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de fruits à coque/9. Céleri et produits à base de céleri/10. Moutarde et produits à base de moutarde/11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame/12. Anhydride sulfureux et sulfites/13. Lupin et produits à base de lupin/14. Mollusques et produits à base de mollusques.

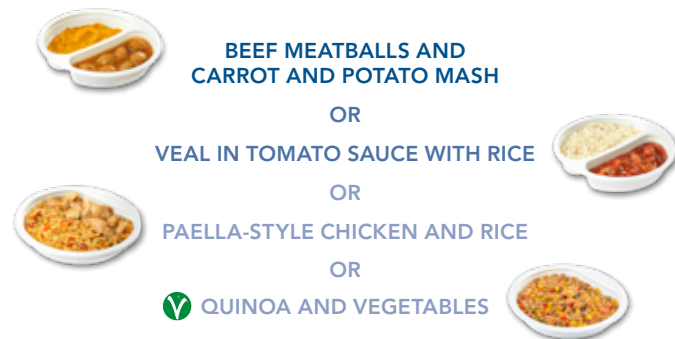
## GB MENU WITHOUT MAJOR ALLERGENS\*

We have a selection of prepacked meals free from all 14 major food allergens\*.

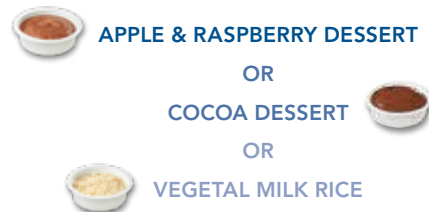
### STARTERS



### MAIN COURSES



### DESSERTS

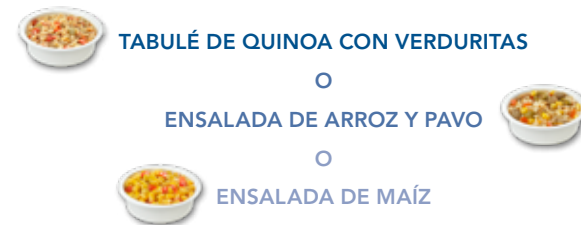


\*Declared by the European Union ((UE) Regulation No.1169/2011 on the provision of food information to consumers). 1. Cereals containing gluten/2. Crustaceans and crustacean-based products/3. Eggs and egg-based products/4. Fish and fish-based products/5. Peanuts and peanut-based products/6. Soya and soya-based products/7. Milk and milk-based products (including lactose)/8. Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazilian or Queensland macadamia, pistachios) and nut-based products/9. Celery and celery-based products/10. Mustard and mustard-based products/11. Sesame seeds and sesame-based products/12. Sulphur dioxides and sulphites/13. Lupin and lupin-based products/14. Molluscs and mollusc-based products.

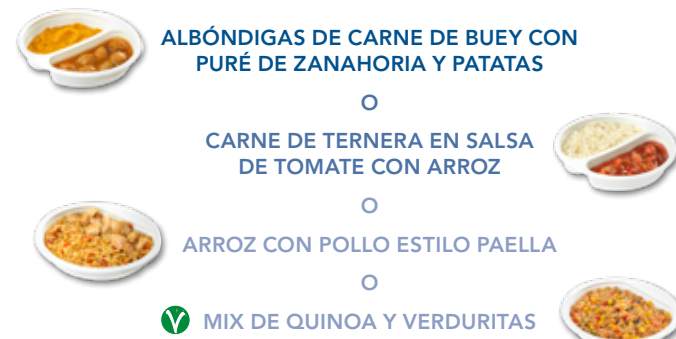
## ES MENÚ SIN PRINCIPALES ALÉRGENOS\*

Contamos con una carta de platos preparados que no contienen ninguno de los 14 alérgenos de declaración obligatoria\*.

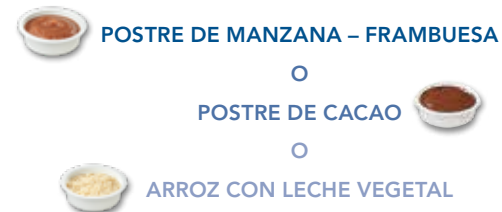
### ENTRANTES



### PRIMEROS PLATOS



### POSTRES

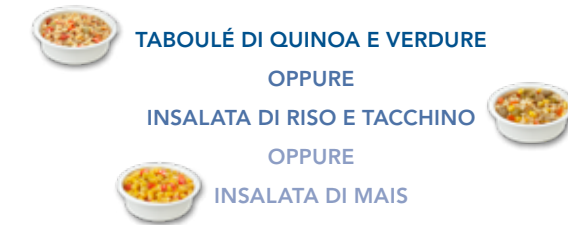


\*En la Unión Europea (según el reglamento (UE) 1169/2011). 1. Cereales con gluten/2. Crustáceos y productos a base de crustáceos/3. Huevo y productos a base de huevo/4. Pescado y productos a base de pescado/5. Cacahuete y productos a base de cacahuete/6. Soja y productos a base de soja/7. Leche y productos a base de leche (incluida la lactosa)/8. Frutos secos (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, macadamia brasileña o de Queensland, pistachos) y productos a base de frutos secos/9. Apio y productos a base de apio/10. Mostaza y productos a base de mostaza/11. Semillas de sésamo y productos a base de semillas de sésamo/12. Anhidrido sulfuroso y sulfitos/13. Altramuz y productos a base de altramuz/14. Molluscos y productos a base de molluscos.

## IT MENÙ SENZA I MAGGIORI ALLERGENI\*

Ti offriamo una gamma di piatti pronti, privi dei 14 principali allergeni alimentari soggetti a dichiarazione obbligatoria\*.

### ANTIPASTI



### PIATTI PRINCIPALI



### DESSERT



\*Nell'Unione Europea (secondo il regolamento (UE) 1169/2011). 1. Cereali contenenti glutine/2. Crostacei e prodotti a base di crostacei/3. Uova e prodotti a base di uova/4. Pesce e prodotti a base di pesce/5. Arachidi e prodotti a base di arachidi/6. Soia e prodotti a base di soia/7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)/8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, macadamia brasiliana o del Queensland, pistacchi) e prodotti a base di noci/9. Sedano e prodotti a base di sedano/10. enape e prodotti a base di senape/11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/12. Anidride solforosa e solfi ti/13. Lupini e prodotti a base di lupini/14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

