

# Speiseplan Casino Killianstraße

14.04.2025 bis 18.04.2025	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Tagesspezialität</b>	Linsen mit Spätzle und Wienerle Sc	Schlemmerfilet "Bordelaise" mit Tomatensoße und Nudeln Fi	Currywurst mit Pommes Frites Ri, Sc	Gyros mit Fladenbrot Sc  Schmeck den Süden — Genuss <i>außer</i> Haus — Baden-Württemberg	FEIERTAG
<b>Casinoteller</b>	vegetarisches Kartoffel-Paprikagulasch mit Sauerrahmdip 	Zucchini-Bulgur-Pfanne mit Hirtenkäse 	Pasta mit Arrabiatasauce 	Nasi Goreng mit Sojasauce 	
<b>Casino Bowl</b>	Rote-Bete-Salatbowl 	Quinoa-Blumenkohl-Bowl 	Frühlingsbowl mit Lachs und Kartoffeln Fi	Asia-Glasnudel-Bowl mit Sojastreifen 	
<b>Dessert</b>	Fruchtquark	Erdbeeryoghurt	Schokopudding	Milchreis mit Zimt und Zucker	
<b>Salat</b>	Salatauswahl nach Tagesangebot (3,J,I,K)	Salatauswahl nach Tagesangebot (3,J,I,K)	Salatauswahl nach Tagesangebot (3,J,I,K)	Salatauswahl nach Tagesangebot (3,J,I,K)	

# Allergene & Zusatzstoffe

14.04.2025 bis 18.04.2025					
Übersicht Zusatzstoffe und Allergene					
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene	Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Arrabiatasauce	10 3 7 9	J K			
Asia-Glasnudel-Bowl mit Sojastreifen		B D D1 M			
Currywurst rot	2 3 4 8	G K			
Erdbeerjoghurt	6	G			
FEIERTAG					
Fruchtquark		G			
Frühlingsbowl mit Lachs und Kartoffeln	2	A C			
Gyros mit Fladenbrot	1 10 12 2 3 4 6 7 8 9	A B C D D1 D2 D3 D4 D5 D6 E F G H H1 H2 H3 H5 H6 H7 I J K L M N			
Linsen mit Spätzle und Saiten	2 4 8	A D D1 D5 G J K			
Milchreis		G			
Nasi Goreng		D D1 M			
Nudeln		D D1			
Pasta Arrabiata					
Pommes Frites					
Quinoa-Blumenkohl-Bowl		B			
Rote-Bete-Salatbowl	9	G H H3 K			
Salatbuffet	3	A D D1 G I J K			
Schlemmerfilet "Bordelaise"	3	C D1			
Schokopudding_DGE		D G			
Sojasauce	2 3 4	B D D1 M			
Tomatensoße					
vegetarisches Kartoffel-Paprikagulasch					
Zucchini-Bulgur-Pfanne mit Hirtenkäse		D D1 G			

 = Vegetarisch

 = Vegan

Wir verwenden jodiertes Speisesalz.

Fleischkennzeichnung / Hauptkomponente:

Fi = Fisch  
Ge = Geflügel  
Ka = Kalb  
La = Lamm  
Ri = Rind  
Sc = Schwein  
Ve = Vegetarisch  
Wi = Wild

Hauptallergene:

A = Ei  
B = Erdnüsse  
C = Fisch  
D = Glutenhaltiges Getreide  
D1 = Weizen  
D2 = Roggen  
D3 = Gerste  
D4 = Hafer  
D5 = Dinkel  
D6 = Kamut  
D7 = Hybridstämme davon  
E = Krebstiere  
F = Lupinen  
G = Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose)  
H = Schalenfrüchte  
H1 = Mandeln  
H2 = Haselnüsse  
H3 = Walnüsse  
H4 = Cashewnüsse  
H5 = Pecannüsse  
H6 = Paranüsse  
H7 = Pistazien  
H8 = Macadamianüsse  
I = Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration >10mg/kg oder 10mg/l)  
J = Sellerie  
K = Senf  
L = Sesamsamen  
M = Soja  
N = Weichtiere

Verwendete Zusatzstoffe:

1 = Farbstoff  
2 = Konservierungsstoff  
3 = Antioxidationsmittel  
4 = Geschmacksverstärker  
5 = geschwefelt  
6 = gewachst  
7 = geschwärzt  
8 = Phosphat  
9 = Süßungsmittel  
10 = Phenylalanin  
11 = Lachtersatz  
12 = chininhaltig

Änderungen vorbehalten | Stand 03/2025

## Allergenkennzeichnung\*

Wir sind ein Großbetrieb, in dem viele verschiedene Zutaten verarbeitet werden. Darum ist eine Kreuzkontamination mit ungewollten Zutaten nicht auszuschließen. Alle Speisen können Spuren der 14 Hauptallergene (A-N, siehe Legende) enthalten.



DE-ÖKO-005-EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft  
entsprechend gekennzeichnete  
Komponenten stammen aus Bio-Anbau

\* Speisen, die keine kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe haben, werden in der Tabelle nicht aufgeführt