

Speiseplan Casino Killianstraße

21.04.2025 bis 25.04.2025	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesspezialität	FEIERTAG	Kabeljau mit Dillsauce dazu Schmorgurken-Gemüse und Nudeln Fi	Schnitzel mit Bratenjus, Pommes Frites und Leipziger Allerlei Sc	Putenschnitzel "Saltimbocca-Art" mit Rotwein-Zwiebeljus und Nudeln Ge,Sc	Hackbraten mit Sauerrahmdip und Kartoffeln Ri,Sc Schmeck den Süden — Genuss außer Haus — Baden-Württemberg
Casinoteller		Indisches Kichererbsencurry mit Basmatireis 	Pasta mit Linsen-Sugo und Zucchini 	Frühlingsrolle an Süß Sauer Sauce Reis 	Hirtentaschen mit Tomaten-Paprikagemüse dazu Bio-Kartoffeln 
Casino Bowl		Schwarzwald-Bowl mit Schwarzwälder Schinken Sc	Ebly Bowl mit Tofu und Hummus 	Tortellini-Bowl 	Burrito Bowl Ge
Dessert		Obstsalat	Mangojoghurt	Heidelbeerquark	Spezialdessert
Salat		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

21.04.2025 bis 25.04.2025					
Übersicht Zusatzstoffe und Allergene					
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene	Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Basmatireis					
Bio-Kartoffeln					
Bratenjus					
Burrito Bowl	10 3 9	G J			
Dessert	1 3	G			
Dillsauce	3 8	G			
Ebly Bowl mit Tofu und Hummus	3	G I K L M			
FEIERTAG					
Frühlingsrolle		D D1 J			
Hackbraten	2	A D D1 D2 G K			
Heidelbeerquark		G			
Indisches Kichererbsencurry	3 8				
Kabeljau	3	C			
Kartoffeln					
Leipziger Allerlei					
Mangojoghurt	6	G			
Nudeln		D D1			
Obstsalat	3				
Pasta mit Linsen-Sugo und Zucchini		A D D1			
Pommes Frites					
Putenschnitzel "Saltimbocca -Art"					
Reis					
Rotwein-Zwiebeljus					
Salatbuffet	3	A D D1 G I J K			
Sauerrahmdip		G			
Schmorgurken-Gemüse		G			
Schnitzel paniert		D D1			
Schwarzwald-Bowl mit Roggenbrötchen	2 3	D D1 D2 D3 K			
Süß Sauer Sauce	1 2 3 9	D M			
Tomaten-Paprikagemüse					
Tortellini-Bowl mit Hirtenkäse		D D1 G			
Vegetarisch gefüllte Hirtentaschen		A 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