

Speiseplan Casino Killianstraße

28.04.2025 bis 02.05.2025	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesspezialität	Maultaschenpfanne mit Ei dazu Jus und Mischgemüse Sc	Calamares im Backteig dazu Kartoffeln und Aioli-Sauce Fi	Spargel mit Sauce Hollandaise, Schinken und Salzkartoffeln Sc	FEIERTAG	Pollo Fino mit Rosmarinkartoffeln dazu frische Karotten Ge Schmeck den Süden — Genuss außer Haus — Baden-Württemberg
Casinoteller	Rote Bete Puffer an Balsamicojus und Kartoffeln 	Vegane Linsen-Zucchini-Pfanne mit Kartoffeln 	Süßkartoffelcurry mit Kichererbsen dazu Reis 		Asiatische Gemüsepfanne mit Tofu 
Casino Bowl	Orientalische Falafel-Bowl 	Spargel-Bowl mit Erdbeere 	Puten-Ananas Bowl Ge		Bulgur Buddha Bowl 
Dessert	Apfelstrudel mit Vanillesauce	Schokopudding	Erdbeeryoghurt		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

28.04.2025 bis 02.05.2025					
Übersicht Zusatzstoffe und Allergene					
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene	Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Aioli-Sauce	9	A D D1 G K			
Apfelstrudel		D			
Asiatische Gemüsepfanne mit Tofu		D D1 M			
Balsamicojus	1 2 3 7	D1 I J			
Bulgur Buddha Bowl	3	D1 I			
Calamares im Backteig		A C D D1			
Dessert	1 3	G			
Erdbeerjoghurt	6	G			
FEIERTAG					
frischer Bio-Spargel					
Gebratene Hähnchenkeule "Pollo Fino"					
Jus	5	I			
Karotten					
Kartoffeln					
Maultaschenpfanne mit Ei		A D D1 G J			
Mischgemüse					
Orientalische Bowl mit Falafel und Joghurtsauce	3	D D1 G H I M			
Puten-Ananas Bowl	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			
Reis					
Rosmarinkartoffeln					
Rote Bete Puffer		D1			
Salatbuffet	3	A D D1 G I J K			
Salzkartoffeln					
Sauce Hollandaise		A G			
Schokopudding_DGE		D G			
Spargel-Bowl mit Erdbeere	3	G K			
Süßkartoffelcurry mit Kichererbsen					
Vanillesauce		G			
Vegane Linsen-Zucchini-Pfanne mit Kartoffeln					

 = 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