

Speiseplan Casino Killianstraße

05.05.2025 bis 09.05.2025	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesspezialität	Reis-Hackfleisch-Gratin mit Mischgemüse Ri/Sc	Paniertes Schollenfilet mit Remouladensauce und Dampfkartoffeln Fi	Hausgemachte Pizza Sc / Ve	Cevapcici mit Ajvar-Dip und Gemüseréis Ri/Sc	Schweinefilet an Champignonrahmsauce dazu Spätzle und Blumenkohl Sc
Casinoteller	vegetarische Maultaschen mit Kartoffelsalat  Schmeck den Süden — Genuss außer Haus — Baden-Württemberg	Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung dazu Ratatouille 	Sojageschnetzeltes mit Vollkornreis und Mischgemüse 	Veganer Linsen-Dal mit Fladenbrot 	Pfannkuchen mit cremigem Spargelragout 
Casino Bowl	Bunte Salat Bowl mit Hirtenkäse 	Hähnchen-Kichererbsen-Bowl Ge	Nudel-Bowl mit gebratenem Tofu 	Grüne Vitaminbowl mit Vollkornreis 	Süßkartoffel-Bowl mit Dinkel 
Dessert	Waldfrucht-Pudding	Fruchtquark Pfirsich-Maracuja	Schokopudding	Fruchtquark Apfel-Granatapfel	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)	Salatauswahl nach Tagesangebot (3,J,I,K)

Allergene & Zusatzstoffe

05.05.2025 bis 09.05.2025					
Übersicht Zusatzstoffe und Allergene					
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene	Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Ajvar			Süßkartoffel-Bowl mit Dinkel	7	D D5
Bio-Dampfkartoffeln			Tortellini Ricotta+Spi		A D D1 G
Blumenkohl			Veganer Linsen-Dal	3	I J
Bunte Salat Bowl mit Hirtenkäse		D D1 G	Vietnamesische Nudel-Bowl mit gebratenem Tofu		D D1 M
Cevapcici	2 3 4	A D D1 G J	Vollkornreis		
Champignonrahmsauce			Waldfrucht-Pudding		G
Fladenbrot		D1 L			
Fruchtquark Apfel-Granatapfel		G			
Fruchtquark Pfirsich-Maracuja	1	G			
Gemüsereis	3	J			
Grüne Vitaminbowl mit Vollkornreis		L			
Hähnchen-Kichererbsen-Bowl	3				
Hausgemachte Pizza	2 3 8	D D1 D3 G			
Kartoffelsalat					
Mischgemüse					
Mischgemüse					
Paniertes Schollenfilet	3	C D D1			
Pfannkuchen mit cremigem Spargelragout	3 8	A D D1 G J			
Ratatouille					
Reis-Hackfleisch-Gratin	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			
Remouladensauce	9	A C G K			
Salatbuffet	3	A D D1 G I J K			
Schokopudding_DGE		D G			
Schwäbische Maultaschen Schwein	2 3	A D D1 J K			
Schweinefilet am Stück		G J K L			
Sojageschnetzeltes		M			
Spätzle		A D D1			
Spezialdessert					

 = 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

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

Änderungen vorbehalten | Stand 03/2025