

Speiseplan Casino Killianstraße

02.06.2025 bis 06.06.2025	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesspezialität	Asiatisches Putengeschnetzeltes mit Mie-Nudeln Ge	Gedämpftes Seelachsfilet mit Ratatouille und CousCous Fi	Currywurst mit Pommes Frites Sc / 	Köfte mit Joghurdip und Bulgursalat Ri	Schweinebraten mit Bratenjus, Bandnudeln und frischem Gemüse Sc <i>Schmeck den Süden — Genuss außer Haus — Baden-Württemberg</i>
Casinoteller	Kichererbsencurry mit Vollkornreis 	Spargel-Pilzragout mit Erbsen und Vollkornspaghetti 	Bami Goreng mit Sojahack und Jus 	Cannelloni mit Tomatensauce und Broccoli 	Überbackene Rösti mit Kräuterquark 
Casino Bowl	Mediterrane Bowl mit Quiona und Hummus 	Asia-Bowl mit Teriyaki-Spieße Ge	Bunte Kichererbsen Bowl 	Spargel-Bowl mit Erdbeere 	Zucchini Bowl mit Räucherlachs Fi
Dessert	Schokopudding	Fruchtjoghurt Aprikose-Mango	Grießpudding	Erdbeerquark	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

02.06.2025 bis 06.06.2025					
Übersicht Zusatzstoffe und Allergene					
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene	Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Aprikosenjoghurt	6	G			
Asia-Bowl mit Teriyaki-Spieße		D D1 K M	Schweinebraten	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 I J K L M N
Asiatisches Putengeschnetzeltes mit Mie-Nudeln	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	Spargel-Bowl mit Erdbeere	3	G K
Bami Goreng mit Sojahack	3	D D1 J M	Spargel-Pilzragout mit Erbsen	8	M
Bandnudeln		D D1	Spezialdessert		
Bratenjus			Tomatensauce		
Broccoli			Vollkornreis		
Bulgursalat	3	D D1 I	Vollkornspaghetti		D D1
Bunte Kichererbsen Bowl	3		Zucchini Bowl mit Räucherlachs		C
Cannelloni mit Ricotta	3	A D D1 G J M			
CousCous		D D1			
Currywurst rot	2 3 4 8	G K			
Erdbeerquark	6	G			
Gedämpftes Seelachsfilet		C D G			
Gemüse					
Grießpudding		A D D1 G M			
Indisches Kichererbsencurry	3 8				
Joghurt dip		G			
Jus	5	I			
Köfte	1 10 12 2 3 4 6 7 8 9	A D D1 D3 J K			
Kräuterquark		G			
Mediterrane Bowl mit Quiona und Hummus	3 6	A G K			
Pommes Frites					
Ratatouille					
Rösti mit Gemüse und Käse gratiniert	1 3	G J			
Salatbuffet	3	A D D1 G I J K			
Schokopudding_DGE		D 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 = Glutenthaltiges 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 = Lachsesersatz
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