

Speiseplan Casino Killianstraße

09.06.2025 bis 13.06.2025	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesspezialität	FEIERTAG	Schollenfilet mit Rahmspinat und Bulgur Fi	Schweineschnitzel mit Bratenjus, Kartoffelwedges und Leipziger Allerlei Sc	Spargel mit Salzkartoffeln, Schinken und Hollandaise Sc Schmeck den Süden — Genuss <i>außer Haus</i> — Baden-Württemberg	Putengulasch mit Bandnudeln und Mischgemüse Ge
Casinoteller		Vegetarisches Auberginen-Moussaka 	Gemüse-Schupfnudelpfanne mit heller Kräutersauce 	Blumenkohl Wings mit BBQ-Sauce und Kartoffelwedges 	Gemüsestrudel mit Tomatensoße 
Casino Bowl		Puten-Ananas Bowl Ge	Ebly Bowl mit Tofu und Hummus 	Ceasar-Salat Bowl mit Hühnchen Ge	Mediterrane Nudelbowl 
Dessert		Fruchtjoghurt	Vanillepudding	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

09.06.2025 bis 13.06.2025					
Übersicht Zusatzstoffe und Allergene					
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene	Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Bandnudeln		D D1	Vegetarisches Auberginen-Moussaka		G I J
BBQ-Sauce	1	K			
Bio-Bulgur		D D1 J			
Bratenjus					
Ceasar-Salat Bowl mit Hühnchen	3	A D D1 D2 D3 G I J			
Dessert	1 3	G			
Ebly Bowl mit Tofu und Hummus	3	G I K L M			
FEIERTAG					
Fruchtgrütze					
Gemüse-Schupfnudelpfanne	3	A D D1 J			
Gemüsestrudel		A D D1 G J K L			
Heidelbeerquark		G			
Hollandaise	8	A G			
Kartoffelwedges					
Kräutersauce	3 8	G			
Leipziger Allerlei					
Mediterrane Nudelbowl		D D1 G H H4			
Mischgemüse					
Paniertes Schollenfilet	3	C D D1			
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			
Putengulasch mit Tomaten					
Rahmspinat		G			
Salatbuffet	3	A D D1 G I J K			
Salzkartoffeln					
Schnitzel Schwein		D D1			
Spargel		G			
Tomatensoße					
Vanillepudding		G			
Vegane BBQ Blumenkohl Wings		D D1 D2 D3 D4 D5 D6			

 = 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