

Speiseplan Casino Killianstraße

16.06.2025 bis 20.06.2025	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesspezialität	Spargelauf mit Zucchini und Kartoffeln 	Forelle Müllerin Art mit Salzkartoffeln und Butterschmelze Fi	Grobe Bratwurst mit Nudelsalat und Knoblauchdip Sc Schmeck den Süden — Genuss außer Haus — Baden-Württemberg	FEIERTAG	Schweinegeschnetzeltes mit Reis und frischem Broccoli Sc
Casinoteller	Schweinesteak mit Bratenjus, Kartoffelpüree und Babymöhren Sc	Spaghetti Bolognese / Sojabolognese Ri,Sc / 	Karotten-Sesamstick mit süß-saurer Soße, Reis und Erbsen 		Vegetarisch gefüllte Hirtentaschen mit Kartoffeln und Ratatouille 
Casino Bowl	Orientalische Bowl mit Falafel und Joghurtsauce 	Wassermelonenbowl mit Mozzarella 	Tortellini-Bowl mit Hirtenkäse 		Burrito Bowl Ge
Dessert	Butterkekspudding	Apfelstrudel mit Vanillesauce	Erdbeerjoghurt		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

16.06.2025 bis 20.06.2025					
Übersicht Zusatzstoffe und Allergene					
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene	Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Apfelstrudel		D	Vegetarisch gefüllte Hirtentaschen		A D D1 G
Bolognese	2	J	Wassermelonenbowl mit Mozzarella		G
Bratenjus					
Broccoli					
Burrito Bowl	10 3 9	G			
Butterkekspudding		D D1 G			
Dessert	1 3	G			
Erbsen					
Erdbeerjoghurt	6	G			
FEIERTAG					
Fingermöhren					
Forelle Müllerin Art	6	C D D1 G			
Grobe Bratwurst					
Karotten-Sesamstick		D D1 L			
Kartoffeln					
Kartoffelpüree		G			
Knoblauchdip		A G			
Nudelsalat	2 3 9	A D D1 H J			
Orientalische Bowl mit Falafel und Joghurtsauce	3	D D1 G H I M			
Ratatouille					
Reis					
Salatbuffet	3	A D D1 G I J K			
Salzkartoffeln					
Schweinegeschnetzeltes		G I			
Schweinesteak	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			
Sojabolognese	3	J M			
Spaghetti		D D1			
Spargelauffauf mit Zucchini und Kartoffeln		A G I			
süß- saure Soße	3	D D1 I M			
Tortellini-Bowl mit Hirtenkäse		D D1 G			
Vanillesauce		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