

Speiseplan Casino Killianstraße

23.06.2025 bis 27.06.2025	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesspezialität	Chili con carne mit Reis Ri, Sc	Paniertes Schollenfilet mit Remouladensauce und Kartoffelsalat Fi	Burger mit Kartoffelwedges Ge / 	Indisches Chicken Tikka Masala mit Blumenkohl und Basmatireis Ge	Spargelquiche mit Sauerrahmdip und Tomatensalat 
Casinoteller	Gefüllte Paprika mit Tomatensoße und Reis 	Tortellini mit Käsesauce  Schmeck den Süden — Genuss außer Haus — Baden-Württemberg	Polentaschnitten mit Ratatouille 	Gemüsefrikadelle mit Jus, Bulgur und Karottengemüse 	Spaghetti mit Soße "Carbonara" und ger. Hartkäse 32% Sc
Casino Bowl	Asiatische Bowl mit Mango 	Brotsalat 	Bunte Kichererbsen Bowl 	Nudel-Bowl mit gebratenem Tofu 	Salatbowl mit Thunfisch und Reis Fi
Dessert	Nuss-Nougat-Pudding	Mangojoghurt	Vanillepudding	Fruchtquark Pfirsich-Maracuja	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

23.06.2025 bis 27.06.2025					
Übersicht Zusatzstoffe und Allergene					
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene	Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Asiatische Bowl mit Mango		D D1 M	Sauerrahmdip		G
Basmatireis			Soße "Carbonara"	2 3 8	G
Bio-Bulgur		D D1 J	Spaghetti		D D1
Blumenkohl			Spargelquiche	3	A D D1 D3 G J
Brotsalat		A D D1 G J K L	Tomatensalat		
Bunte Kichererbsen Bowl	3		Tomatensoße		
Burger			Tortellini		A D D1 G
Chili con carne	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	Vanillepudding		G
Dessert	1 3	G			
Fruchtquark Pfirsich-Maracuja	1	G			
Gefüllte Paprika		D D1 J K			
Gemüsefrikadelle		A D D1 J			
ger. Hartkäse 32%	2	A G			
Indisches Chicken Tikka Masala		B D H4 J K M			
Jus	5	I			
Karottengemüse					
Kartoffelsalat					
Kartoffelwedges					
Käsesauce		D D1 G			
Mangojoghurt	6	G			
Nudel-Bowl mit gebratenem Tofu		D D1 M			
Nuss-Nougat-Pudding	13	D G H2			
Paniertes Schollenfilet	3	C D D1			
Polentaschnitten	1 2	G			
Ratatouille					
Reis					
Remouladensauce	9	A C G K			
Salatbowl mit Thunfisch und Reis	10 3 9	A C G K			
Salatbuffet	3	A D D1 G I J K			

 = 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