# Speiseplan Casino Killianstraße



14.07.2025 bis 18.07.2025	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesspezialität	Linsen mit Spätzle und Wienerle Sc / 💞	Seelachsfilet Tomate-Mozzarella mit Nudeln und Zucchinigemüse Fi	Grobe Bratwurst mit BBQ-Sauce und Rohkost-Salate Sc	Pasta mit Räucherlachs in cremiger Sauce Fi	Indisches Chicken Tikka Masala mit frischem Blumenkohl und Basmatireis Ge
Casinoteller	Gemüsefrikadelle mit Jus, Bulgur und Karottengemüse	Vegetarische Maultaschen mit Kartoffelsalat  Schmeckden Süden  Genuss außer Haus —  Baden-Württemberg	Sojageschnetzeltes mit Nudeln und Mischgemüse	Karotten-Sesamstick mit Süß Sauer Sauce, Reis und Erbsen	Hirtentaschen mit Kartoffeln und Ratatouille
Casino Bowl	Orientalische Bowl mit Falafel und Joghurtsauce	Wassermelonenbowl mit Mozzarella	Tortellini-Bowl mit Hirtenkäse	Burrito Bowl Ge	Nudel-Bowl mit gebratenem Tofu
Dessert	Butterkekspudding	Apfelstrudel mit Vanillesauce	Erdbeerjoghurt	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



	14	.07.2025 b	ois 18.07.2025
	Übersic	ht Zusatzs	toffe und Aller
Hauptkomponenten		Allergene	Hauptkomponer
Apfelstrudel		D	Spätzle
Basmatireis			Süß Sauer Sauce
BBQ-Sauce	13	I	Tortellini-Bowl mit Hirte
Bio-Bulgur		D D1 J	Vanillesauce
Burrito Bowl	10 3 9	G	Vegetarische Maultasc
Butterkekspudding		D D1 G	Wassermelonenbowl m
Dessert	13	G	Mozzarella
Erbsen			Wienerle kalt
Erdbeerjoghurt	6	G	Zucchinigemüse
Fruchtquark Pfirsich- Maracuja	1	G	
Gemüsefrikadelle		A D D1 J	
Grobe Bratwurst			
Hirtentaschen		A D1 G	
Indisches Chicken Tikka Masala		B D H4 J K M	
Jus	5	I	
Karottengemüse			
Karotten-Sesamstick		D D1 L	
Kartoffeln			
Kartoffelsalat	9	ADD1GKM	
Linsen	1 3	١J	
Mischgemüse			
Nudel-Bowl mit gebratenem Tofu		D D1 M	
Nudeln		D D1	
Orientalische Bowl mit Falafel und Joghurtsauce	3	D D1 G H I M	
Pasta mit Räucherlachs in cremiger Sauce	12	A C D1 G	
Ratatouille			
Reis			
Rohkost-Salate	1234	ADD1GJK	
Salatbuffet	3	ADD1GIJK	
Seelachsfilet Tomate- Mozzarella	3	ACDD1GK	
Sojageschnetzeltes		М	

Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Spätzle		A D D1
Süß Sauer Sauce	1239	DM
Tortellini-Bowl mit Hirtenkäse		D D1 G
Vanillesauce		G
Vegetarische Maultaschen	23	ADD1GJ
Wassermelonenbowl mit Mozzarella		G
Wienerle kalt	2 4 8	JK
Zucchinigemüse		



= Vegetarisch



Wir verwenden jodiertes Speisesalz.

#### Fleischkennzeichnung / Hauptkomponente:

Fi =	Fisch	Ri =	Rind
Ge=	Geflügel	Sc =	Schwein
Ka =	Kalb	Ve =	Vegetarisch
La =	Lamm	Wi =	Wild

#### Hauptallergene:

A = Fi	H = Schalentruche
B = Erdnüsse	H1 = Mandeln
	H2 = Haselnüsse
C = Fisch	H <sub>3</sub> = Walnüsse
D = Glutenhaltiges Getreide	H4 = Cashewnüsse
D1 = Weizen	H5 = Pecannüsse
D2 = Roggen	A CONTRACTOR OF THE PROPERTY O
D3 = Gerste	H6 = Paranüsse
D4 = Hafer	H7 = Pistazien
D4 - Halel	H8 = Macadamianü

U - Cchalanfriicha

D7 = Hybridstämme davon J = Sellerie
E = Krebstiere K = Senf
E = Lupinen L = Sesamsamen
G = Milch und Milchprodukte M = Soja
(einschl. Laktose) N = Weichtiere

#### Verwendete Zusatzstoffe:

1 =	Farbstoff	7 =	geschwärzt
2 =	Konservierungsstoff	8 =	Phosphat
3 =	Antioxidationsmittel	9 =	Süßungsmitte
4 =	Geschmacksverstärker	10 =	Phenylalanin
5 =	geschwefelt	11 =	Lachsersatz
6 =	gewachst	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-oo5-EU-/-Nicht-EU-Landwirtschaft entsprechend gekennzeichnete Komponenten stammen aus Bio-Anbau

<sup>\*</sup> Speisen, die keine kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe haben, werden in der Tabelle nicht aufgeführt