

Speiseplan Casino Killianstraße

28.07.2025 bis 01.08.2025	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 Joghurtdip und Bulgursalat Ri	Schweinebraten mit Bratenjus, Bandnudeln und frischem Gemüse Sc Schmeckt den Süden — Genuss außer Haus — Baden-Württemberg
Casinoteller	Kichererbsencurry mit Vollkornreis 	Pasta mit Arrabiatasauce und ger. Hartkäse 32% 	Bami Goreng mit Sojahack und Jus 	Cannelloni mit Tomatensauce und Broccoli 	Polentaschnitten mit Ratatouille 
Casino Bowl	Mediterrane Bowl mit Quiona und Hummus 	Asia-Bowl mit Teriyaki-Spieße Ge	Bunte Salat Bowl mit Hirtenkäse 	Nudel-Bowl mit gebratenem Tofu 	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

28.07.2025 bis 01.08.2025					
Übersicht Zusatzstoffe und Allergene					
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene	Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Aprikosenjoghurt	6	G	Schokopudding_DGE		D G
Arrabiatasauce	10 3 7 9	J K	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
Asia-Bowl mit Teriyaki-Spieße		D D1 K M	Spezialdessert		
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	Tomatensauce		
Bami Goreng mit Sojahack	3	D D1 J M	Vollkornreis		
Bandnudeln		D D1	Zucchini Bowl mit Räucherlachs		C
Bratenjus					
Broccoli					
Bulgursalat	3	D D1 I			
Bunte Salat Bowl mit Hirtenkäse		D D1 G			
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					
ger. Hartkäse 32%	2	A G			
Grießpudding		A D D1 G M			
Indisches Kichererbsencurry	3 8				
Joghurtdip		G			
Jus	5	I			
Köfte	1 10 12 2 3 4 6 7 8 9	A D D1 D3 J K			
Mediterrane Bowl mit Quiona und Hummus	3 6	A G K			
Nudel-Bowl mit gebratenem Tofu		D D1 M			
Pasta					
Polentaschnitten	1 2	G			
Pommes Frites					
Ratatouille					
Salatbuffet	3	A D D1 G I J K			

 = Vegetarisch

 = Vegan

Wir verwenden jodiertes Speisesalz.

Fleischkennzeichnung / Hauptkomponente:

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

Hauptallergene:

A = Ei	H = Schalenfrühe
B = Erdnüsse	H1 = Mandeln
C = Fisch	H2 = Haselnüsse
D = Glutenthaltiges Getreide	H3 = Walnüsse
D1 = Weizen	H4 = Cashewnüsse
D2 = Roggen	H5 = Pecannüsse
D3 = Gerste	H6 = Paranüsse
D4 = Hafer	H7 = Pistazien
D5 = Dinkel	H8 = Macadamianüsse
D6 = Kamut	I = Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration 210mg/kg) oder 10mg/l)
D7 = Hybridstämme davon	J = Sellerie
E = Krebstiere	K = Senf
F = Lupinen	L = Sesamsamen
G = Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose)	M = Soja
	N = Weichtiere

Verwendete Zusatzstoffe:

1 = Farbstoff	7 = geschwärzt
2 = Konservierungsstoff	8 = Phosphat
3 = Antioxidationsmittel	9 = Süßungsmittel
4 = Geschmacksverstärker	10 = Phenylalanin
5 = geschwefelt	11 = Lachtersatz
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-005-EU/-/Nicht-EU-Landwirtschaft
entsprechend gekennzeichnete
Komponenten stammen aus Bio-Anbau

* Speisen, die keine kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe haben, werden in der Tabelle nicht aufgeführt

Änderungen vorbehalten | Stand 03/2025