

Speiseplan Casino Killianstraße

11.08.2025 bis 15.08.2025	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesspezialität	Linsen mit Wienerle und Spätzle Sc	Seelachsfilet Tomate-Mozzarella mit Kartoffeln und ZucchiniGemüse Fi	Frikadelle mit BBQ-Sauce und Rohkost-Salaten Sc	Pfannkuchen mit Pilz-Hackfleisch-Ragout Ri	Pute Tikka Masala mit frischem Blumenkohl und Basmatireis Ge
Casinoteller	Gemüsefrikadelle mit Jus, Bulgur und Karottengemüse 	Vegetarische Maultaschen mit Kartoffelsalat  Schmeck den 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 	Burrito Bowl Ge	Bunte Kichererbsen Bowl 	Tortellini-Bowl 	Linsenbowl mit Tomate, Gurke und Reis 
Dessert	Butterkekspudding	Erdbeerjoghurt	Schokopudding	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

11.08.2025 bis 15.08.2025					
Übersicht Zusatzstoffe und Allergene					
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene	Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Basmatireis			Sojageschnetzeltes		M
BBQ-Sauce	1 3	I	Spätzle		A D D1
Bio-Bulgur		D D1 J	Süß Sauer Sauce	1 2 3 9	D M
Blumenkohl			Tortellini-Bowl mit Hirtenkäse		D D1 G
Bunte Kichererbsen Bowl	3		Vegetarische Maultaschen	2 3	A D D1 G J
Burrito Bowl	10 3 9	G	Wienerle 1 Stück	2 4 8	J K
Butterkekspudding		D D1 G	ZucchiniGemüse		
Dessert	1 3	G			
Erbsen					
Erdbeerjoghurt	6	G			
Frikadelle	3	A D D1 K			
Fruchtquark Pfirsich-Maracuja	1	G			
Gemüsefrikadelle		A D D1			
Hirtentaschen		A D1 G			
Jus	5	I			
Karottengemüse					
Karotten-Sesamstick		D D1 L			
Kartoffeln					
Kartoffelsalat	9	A D D1 G K M			
Linsen	1 3	I J			
Linsenbowl mit Tomate, Gurke und Reis	1	J			
Mischgemüse					
Nudeln		D D1			
Orientalische Bowl mit Falafel und Joghurtsauce	3	D D1 G H I M			
Pfannkuchen mit Pilz-Hackfleisch-Ragout	3 8	A D D1 G J			
Pute Tikka Masala		B D H4 J K M			
Ratatouille					
Reis					
Rohkost-Salate	1 2 3 4	A D D1 G J K			
Salatbuffet	3	A D D1 G I J K			
Schokopudding_DGE		D G			
Seelachsfilet Tomate-Mozzarella	3	A C D D1 G 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 = Lachersatz
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