

Speiseplan Casino Killianstraße

18.08.2025 bis 22.08.2025	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesspezialität	Chili con carne mit Reis Ri, Sc	Paniertes Schollenfilet mit Remouladensauce und Kartoffelsalat Fi	Rindergulasch mit Bandnudeln und Blumenkohl Ri	Schweinegeschnetzeltes mit Reis und Broccoli Sc	Gemüsequiche mit Sauerrahmdip und Tomatensalat 
Casinoteller	Gefüllte Paprika mit Tomatensoße und Reis 	Tortellini mit Käsesauce  Schmeck den Süden — Genuss <i>außer Haus</i> — Baden-Württemberg	Überbackene Rösti mit Kräuterquark 	Gemüsefrikadelle mit Jus, Bulgur und Karottengemüse 	Spaghetti mit Soße "Carbonara" und ger. Hartkäse 32% Sc
Casino Bowl	Asiatische Bowl mit Mango 	Ceasar-Salat Bowl mit Hühnchen Ge	Asia-Glasnudel-Bowl mit Sojastreifen 	Bunte Kichererbsen Bowl 	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

18.08.2025 bis 22.08.2025					
Übersicht Zusatzstoffe und Allergene					
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene	Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Asia-Glasnudel-Bowl mit Sojastreifen		B D D1 M	Sauerrahmdip		G
Asiatische Bowl mit Mango		D D1 M	Schweinegeschnetzeltes		G I
Bandnudeln		D D1	Soße "Carbonara"	2 3 8	G
Bio-Bulgur		D D1 J	Spaghetti		D D1
Blumenkohl			Tomatensalat		
Broccoli			Tomatensoße		
Bunte Kichererbsen Bowl	3		Tortellini		A D D1 G
Ceasar-Salat Bowl mit Hühnchen	3	A D D1 G I J	Vanillepudding		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			
Dessert	1 3	G			
Fruchtquark Pfirsich-Maracuja	1	G			
Gefüllte Paprika		D D1 J K			
Gemüsefrikadelle		A D D1 J			
Gemüsequiche		A D D1 D3 G			
ger. Hartkäse 32%	2	A G			
Jus	5	I			
Karottengemüse					
Kartoffelsalat					
Käsesauce		D D1 G			
Kräuterquark		G			
Mangojoghurt	6	G			
Nuss-Nougat-Pudding	13	D G H2			
Paniertes Schollenfilet	3	C D D1			
Reis					
Remouladensauce	9	A C G K			
Rindergulasch	2 5	I			
Rösti mit Gemüse und Käse gratiniert	1 3	G J			
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 = Glutenthaltiges 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

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