

Speiseplan Casino Killianstraße

25.08.2025 bis 29.08.2025	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesspezialität	Putengulasch mit Kartoffelpüree und Karotten Ge	Gedämpftes Seelachsfilet mit Ratatouille und CousCous Fi	Nürnberger Rostbratwürstchen mit Bratenjus und Kartoffeln Sc	Köfte mit Joghurdip und Bulgursalat Ri	Schweinebraten mit Bratenjus, Bandnudeln und frischem Gemüse Schmeck den Süden — Genuss <i>außer</i> 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

25.08.2025 bis 29.08.2025					
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		
Bami Goreng mit Sojahack	3	D D1 J M	Tomatensauce		
Bandnudeln		D D1	Vollkornreis		
Bratenjus			Zucchini Bowl mit Räucherlachs		C
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			
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			
Karotten					
Kartoffeln					
Kartoffelpüree		G			
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			
Nürnberger Rostbratwürstchen	2 3 4 8	J K			
Pasta					
Polentaschnitten	1 2	G			
Putengulasch mit Tomaten					
Ratatouille					
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 = Lachsersatz
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