

Speiseplan Casino Killianstraße

01.09.2025 bis 05.09.2025	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesspezialität	Geflügelfrikadelle mit Kartoffel-Gurkensalat Ge	Schollenfilet mit Rahmspinat und Bulgur Fi	Schweineschnitzel mit Bratenjus, Kartoffelwedges und Leipziger Allerlei Sc	Hackbraten mit Rahmsauce und Spätzle Sc Schmeck den Süden — Genuss außer Haus — Baden-Württemberg	Putengulasch mit Bandnudeln und Mischgemüse Ge
Casinoteller	Zucchinicurry mit Reis 	Vegetarische Gemüselasagne 	Gemüse-Schupfnudelpfanne mit heller Kräutersauce 	Blumenkohl Wings mit BBQ-Sauce und Kartoffelwedges 	Gemüsestrudel mit Tomatensoße 
Casino Bowl	Rote-Bete-Salatbowl 	Puten-Ananas Bowl Ge	Ebly Bowl mit Tofu und Hummus 	Cesar-Salat Bowl mit Hühnchen Ge	Mediterrane Nudelbowl 
Dessert	Milchreis mit Zimt-Zucker	Fruchtjoghurt	Vanillepudding	Heidelbeerquark	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

01.09.2025 bis 05.09.2025					
Übersicht Zusatzstoffe und Allergene					
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene	Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Bandnudeln		D D1	Vanillepudding		G
BBQ-Sauce	1 3	I	Vegane BBQ Blumenkohl Wings		D D1 D2 D3 D4 D5 D6
Bio-Bulgur		D D1 J	Vegetarische Lasagne		D D1 G J
Bratenjus			Zucchini Curry		D D1 M
Ceasar-Salat Bowl mit Hühnchen	3	A D D1 G I J			
Dessert	1 3	G			
Ebly Bowl mit Tofu und Hummus	3	G I K L M			
Frikadelle	3	A D D1 K			
Fruchtgrütze					
Gemüse-Schupfnudelpfanne	3	A D D1 J			
Gemüstrudel		A D D1 G J K L			
Hackbraten	2	A D D1 D2 G K			
Heidelbeerquark		G			
Kartoffel-Gurkensalat		D K			
Kartoffelwedges					
Kräutersauce	3 8	G			
Leipziger Allerlei					
Mediterrane Nudelbowl		D D1 G H H4			
Milchreis		G			
Mischgemüse					
Paniertes Schollenfilet	3	C D D1			
Puten-Ananas Bowl	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			
Putengulasch mit Tomaten					
Rahmsauce		G			
Rahmspinat		G			
Reis					
Rote-Bete-Salatbowl	9	G H H3 K			
Salatbuffet	3	A D D1 G I J K			
Schnitzel Schwein		D D1			
Spätzle		A D D1			
Tomatensoße					

 = 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