

Speiseplan Casino Killianstraße

15.09.2025 bis 19.09.2025	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesspezialität	Pfannkuchen mit Pilz-Hackfleisch-Ragout Ri	Kabeljau unter der Walnusskruste mit Mischgemüse und Reis dazu helle Sauce Fi	Rinderroulade mit Jus, Kartoffelpüree und Karotten Ri	Schweinegeschnetzeltes mit Reis und Broccoli Sc	Schupfnudeln mit Sauerkraut und Speck dazu Jus Sc
Casineteller	Gemüsepfanne mit Zartweizen und Tomatensoße 	Vegetarische Maultaschen mit Kartoffelsalat  Schmeck den Süden — Genuss außer Haus — Baden-Württemberg	Blumenkohl-Kichererbsencurry mit Reis 	Rosenkohl-Kartoffel-Auflauf mit Jus 	Spaghetti mit Sojabolognese 
Casino Bowl	Tortellini-Bowl mit Hirtenkäse 	Asiatische Bowl mit Mango 	Bunte Kichererbsen Bowl 	Salatbowl mit Thunfisch und Reis Fi	Rote-Bete-Salatbowl 
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

15.09.2025 bis 19.09.2025					
Übersicht Zusatzstoffe und Allergene					
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene	Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Asiatische Bowl mit Mango		D D1 M	Vegetarische Maultaschen	2 3	A D D1 G J
Blumenkohl-Kichererbsencurry	8	D D1 L M			
Broccoli					
Bunte Kichererbsen Bowl	3				
Dessert	1 3	G			
Fruchtquark Pfirsich-Maracuja	1	G			
Gemüsepfanne mit Zartweizen					
Helle Sauce	8	G			
Jus	5	I			
Kabeljau unter der Walnuskruste	3	C D D1 H H1 H3			
Karotten					
Kartoffelpüree		G			
Kartoffelsalat	9	A D D1 G K M			
Mangojoghurt	6	G			
Mischgemüse					
Nuss-Nougat-Pudding	13	D G H2			
Pfannkuchen mit Pilz-Hackfleisch-Ragout	3 8	A D D1 G J			
Reis					
Rinderroulade	2 3				
Rosenkohl-Kartoffel-Auflauf		A G			
Rote-Bete-Salatbowl	9	G H H3 K			
Salatbowl mit Thunfisch und Reis	10 3 9	A C G K			
Salatbuffet	3	A D D1 G I J K			
Schupfnudeln mit Sauerkraut und Speck	2 3 9	A D D1 J K			
Schweinegeschnetzeltes		G I			
Sojabolognese	3	J M			
Spaghetti		D D1			
Tomatensoße					
Tortellini-Bowl mit Hirtenkäse		D D1 G			
Vanillepudding		G			

 = 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 = Lachtersatz
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