Speiseplan Casino Killianstraße

UNIVERSITÄTS KLINIKUM FREIBURG

29.09.2025 bis 03.10.2025	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesspezialität	Pute Tikka Masala mit frischem Blumenkohl dazu Reis Ge	Paniertes Schollenfilet mit Remoulade und Kartoffeln Fi	Badisches Schäufele mit Kartoffelsalat und Senf Sc	Hähnchenbrustfilet "Piccata Milanese" mit Tomatensoße und Pasta Ge	FEIERTAG
Casinoteller	Ravioli mit Käsefüllung dazu Tomatensoße Schmeck den Süden — Genuss außer Haus — Baden-Württemberg	Überbackene Rösti mit Kräuterquark	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Nudeln und heller Kräutersauce	Veganer Linsen-Dal mit Fladenbrot	
Casino Bowl	Herbstliche Quinoa-Bowl mit Ofengemüse	Brotsalat	Curry-Linsen-Bowl mit Röstkarotten	Zucchinibowl mit Räucherlachs Fi	
Dessert	Milchreis mit Zimt-Zucker	Fruchtjoghurt	Vanillepudding	Heidelbeerquark	
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)	

= Vegetarisch = Vegan Änderungen vorbehalten | Stand 03/2025

Allergene & Zusatzstoffe

UNIVERSITÄTS KLINIKUM FREIBURG

29.09.2025 bis 03.10.2025

Übersicht Zusatzstoffe und Allergene

Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Badisches Schäufele		K
Blumenkohl		
Blumenkohl-Käse-Medaillons		D D1 G
Brotsalat		A D D1 G J K L
Curry-Linsen-Bowl mit Röstkarotten		D D1 H4 K L M
FEIERTAG		
Fladenbrot		D1 L
Fruchtgrütze		
Hähnchenbrustfilet "Piccata Milanese"		A D D1 G J
Heidelbeerquark		G
Herbstliche Quinoa-Bowl mit Ofengemüse	3	G I K
Kartoffeln		
Kartoffelsalat	9	A D D1 G K M
Kräuterquark		G
Kräutersauce	3 8	G
Milchreis		G
Nudeln		D D1
Paniertes Schollenfilet	3	C D D1
Pasta		
Pute Tikka Masala		B D H4 J K M
Ravioli m. Käsefüllung		A D D1 G
Reis		
Remoulade		
Rösti mit Gemüse und Käse gratiniert	1 3	G J
Salatbuffet	3	A D D1 G I J K
Senf		K
Tomatensoße		
Vanillepudding		G
Veganer Linsen-Dal	3	I J
Zucchinibowl mit Räucherlachs		C

= 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 = Schalenfrüche
H1 = Mandeln
H2 = Haselnüsse
H3 = Walnüsse
H4 = Cashewnüsse
H5 = Pecannüsse
H6 = Paranüsse
H7 = Pistazien
H8 = Macadamianüssel
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

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