Speiseplan Casino Killianstraße

UNIVERSITÄTS KLINIKUM FREIBURG

13.10.2025 bis 17.10.2025	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesspezialität	Pfannkuchen mit Pilz-Hackfleisch-Ragout Ri	Kabeljau unter der Walnusskruste mit Mischgemüse und Reis dazu helle Sauce Fi	Burger mit Kartoffelwedges Ge /	Rinderroulade mit Karotten, Kartoffelpüree und Jus Ri	Schupfnudeln mit Sauerkraut und Speck dazu Jus Sc
Casinoteller	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)

= Vegetarisch = Vegan Änderungen vorbehalten | Stand 03/2025

Allergene & Zusatzstoffe

UNIVERSITÄTS KLINIKUM FREIBURG

13.10.2025 bis 17.10.2025

Übersicht Zusatzstoffe und Allergene

Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Asiatische Bowl mit Mango		D D1 M
Blumenkohl-Kichererbsencurry	8	D D1 L M
Bunte Kichererbsen Bowl	3	
Burger		
Dessert	1 3	G
Fruchtquark Pfirsich-Maracuja	1	G
Gemüsepfanne mit Zartweizen		
Helle Sauce	8	G
Jus	5	I
Kabeljau unter der Walnusskruste	3	C D D1 H H1 H3
Karotten		
Kartoffelpüree		G
Kartoffelsalat	9	A D D1 G K M
Kartoffelwedges		
Mangojoghurt	6	G
Mischgemüse		
Nuss-Nougat-Pudding	13	D G H2
Pfannkuchen mit Pilz-Hackfleisch-Ragout	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
Sojabolognese	3	J M
Spaghetti		D D1
Tomatensoße		
Tortellini-Bowl mit Hirtenkäse		D D1 G
Vanillepudding		G
Vegetarische Maultaschen	2 3	A D D1 G J

= 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