

Speiseplan Casino Killianstraße

20.10.2025 bis 24.10.2025	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesspezialität	Rotes Thai Putencurry mit Basmatireis Ge	Schlemmerfilet "Bordelaise" mit Rahmlauch und Kartoffeln Fi	Kürbis-Speck-Quiche mit Kräuterdip Sc	Schweinefilet mit Spätzle, Gemüse und Rahmsauce Sc Schmeck den Süden — Genuss außer Haus — Baden-Württemberg	Putenschnitzel mit Broccoli, Kartoffelpüree und Jus Ge
Casinoteller	Vegane Linsen-Zucchini-Pfanne mit Kartoffeln 	Italienischer Eintopf 	Vollkornnudelpfanne (Lauch, Karotte, Paprika) mit Tomatensoße Ve	Pasta mit Linsen-Sugo und Zucchini 	Cannelloni mit Ricotta-Spinat und Tomatensoße 
Casino Bowl	Asia-Bowl mit Teriyaki-Spieße Ge	Pilz-Polenta-Bowl mit Maronen 	Puten-Ananas Bowl Ge	Bunte Salat Bowl mit Hirtenkäse 	Quinoa-Blumenkohl-Bowl 
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

20.10.2025 bis 24.10.2025					
Übersicht Zusatzstoffe und Allergene					
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene	Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Aprikosenjoghurt	6	G	Tomatensoße		
Asia-Bowl mit Teriyaki-Spieße		D D1 K M	Vegane Linsen-Zucchini-Pfanne mit Kartoffeln		
Basmatireis			Vollkornnudelpfanne (Lauch, Karotte, Paprika)		D D1 M
Broccoli					
Bunte Salat Bowl mit Hirtenkäse		D D1 G			
Cannelloni mit Ricotta	3	A D D1 G J M			
Erdbeerquark	6	G			
Gemüse					
Grießpudding		A D D1 G M			
Italienischer Eintopf	4				
Jus	5	I			
Kartoffeln					
Kartoffelpüree		G			
Kräuterdip	9	A D D1 G K			
Kürbisquiche	3	A D D1 D3 G			
Pasta mit Linsen-Sugo und Zucchini		A D D1			
Pilz-Polenta-Bowl mit Maronen	1 2 3	G I K			
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			
Putenschnitzel					
Quinoa-Blumenkohl-Bowl		B			
Rahmlauch	3 4 8 9	D D1 G J			
Rahmsauce		G			
Rotes Thai Putencurry		D D1 J M			
Salatbuffet	3	A D D1 G I J K			
Schlemmerfilet "Bordelaise"	3	C D1			
Schokopudding_DGE		D G			
Schweinefilet am Stück		G J K L			
Spätzle		A D D1			
Spezialdessert					

 = Vegetarisch

 = Vegan

Wir verwenden jodiertes Speisesalz.

Fleischkennzeichnung / Hauptkomponente:

Fi = Fisch	Ri = Rind
Ge = Geflügel	Sc = Schwein
Ka = Kalb	Ve = Vegetarisch
La = Lamm	Wi = Wild

Hauptallergene:

A = Ei	H = Schalenfrühe
B = Erdnüsse	H1 = Mandeln
C = Fisch	H2 = Haselnüsse
D = Glutenthaltiges Getreide	H3 = Walnüsse
D1 = Weizen	H4 = Cashewnüsse
D2 = Roggen	H5 = Pecannüsse
D3 = Gerste	H6 = Paranüsse
D4 = Hafer	H7 = Pistazien
D5 = Dinkel	H8 = Macadamianüsse
D6 = Kamut	I = Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration >10mg/kg oder 10mg/l)
D7 = Hybridstämme davon	J = Sellerie
E = Krebstiere	K = Senf
F = Lupinen	L = Sesamsamen
G = Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose)	M = Soja
	N = Weichtiere

Verwendete Zusatzstoffe:

1 = Farbstoff	7 = geschwärzt
2 = Konservierungsstoff	8 = Phosphat
3 = Antioxidationsmittel	9 = Süßungsmittel
4 = Geschmacksverstärker	10 = Phenylalanin
5 = geschwefelt	11 = Lachersatz
6 = gewachst	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