Allergene & Zusatzstoffe

UNIVERSITÄTS KLINIKUM FREIBURG

26.10.2026 bis 30.10.2026

Übersicht Zusatzstoffe und Allergene

Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Asia-Glasnudel-Bowl mit Sojastreifen		B D D1 L M
Badisches Schäufele		K
Blumenkohl-Käse-Medaillons		D D1 G
Bohnen		
Brotsalat		A D D1 D2 D5 G J K L
Curry-Linsen-Bowl mit Röstkarotten		D D1 H4 K L M
Currywurst rot	2 3 4 8	G K
Dessert nach Tagesangebot	1 2 9	G
Erbsen		
Fladenbrot		D D1 L
Hähnchenbrustfilet "Piccata Milanese"		A D D1 G J
Helle Sauce	8	G
Herbstliche Quinoa-Bowl mit Ofengemüse	3	G I J K
Kartoffeln		
Kartoffelsalat	9	A D D1 G K M
Nudeln		D D1
Paniertes Schollenfilet	3	C D D1
Pommes Frites		
Putengulasch		J
Rahmspinat		G
Ravioli m. Käsefüllung		A D D1 G
Reis		
Remoulade	2 3	A G
Salatbuffet	3	A D D1 G I J K
Selleriecreme	3	G J
Senf		K
Tellerrösti		
Tomatensauce		
Veganer Linsen-Dal	3	I J
Veganes Bohnenchili	3	J K
Zucchinibowl mit Räucherlachs		C J K

= 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

Speiseplan Casino Killianstraße

UNIVERSITÄTS KLINIKUM FREIBURG

26.10.2026 bis 30.10.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesspezialität	Putengulasch mit Nudeln und Bohnen Ge	Paniertes Schollenfilet mit Kartoffeln und Remoulade Fi	Currywurst mit Pommes Frites Sc /	Hähnchenbrust "Piccata Milanese" mit Pasta, Erbsen und Tomatensauce Ge	Badisches Schäufele mit Kartoffelsalat und Senf Sc
Casinoteller	Ravioli mit Käsefüllung dazu Tomatensauce Schmeck den Süden Genuss außer Haus Baden-Württemberg	Rösti mit Rahmspinat und Selleriecreme	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Nudeln und heller Kräutersauce	Veganer Linsen-Dal mit Fladenbrot	Bohnenchili mit Reis
Casino Bowl	Herbstliche Quinoa-Bowl mit Ofengemüse	Asia-Glasnudel-Bowl mit Sojastreifen	Curry-Linsen-Bowl mit Röstkarotten	Zucchinibowl mit Räucherlachs Fi	Brotsalat
Dessert	Dessert nach Tagesangebot	Dessert nach Tagesangebot	Dessert nach Tagesangebot	Dessert nach Tagesangebot	Dessert nach Tagesangebot
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