

Allergene & Zusatzstoffe

03.11.2025 bis 07.11.2025					
Übersicht Zusatzstoffe und Allergene					
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene	Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Bio-Bulgur		D D1 J	Süß Sauer Sauce	1 2 3 9	D M
Broccoli			Tomatensoße		
Burrito Bowl	10 3 9	G			
Butterkekspudding		D D1 G			
Dessert	1 3	G			
Ebly Bowl mit Tofu und Hummus	3	G I K L M			
Erdbeerjoghurt	6	G			
Fruchtquark Pfirsich-Maracuja	1	G			
Frühlingsrolle*Cas		D D1 J			
Gedämpftes Seelachsfilet		C D G			
Gefüllte Paprika		D D1 J K			
Gerstenbowl mit Rosenkohl, Karotten und Tahini		D D3 L			
Hähnchenschenkel mit Kürbis und Kartoffeln		I			
Jus	5	I			
Kartoffeln					
Kartoffelröstlinchen		A D D1 J			
Käsespätzle		A D D1 D5 G			
Kräutersauce	3 8	G			
Krautsalat-Bowl mit Mungo-Bits	1 4	D D1 G J			
Meerrettichsoße	3 8	D D1 G I			
Orientalisches Curry von zweierlei Linsen	2	D D1 J L M			
Pasta mit Kürbis und Salbei	2 8	A D D1 G			
Pilzragout	3	G J			
Quinoa Falafel Bowl	1 3 4	D D1 G I J			
Reis					
Rindergeschnetzeltes "Stroganoff"	9	K			
Salatbuffet	3	A D D1 G I J K			
Sauerkraut-Hackfleisch-Auflauf		G I			
Schokopudding_DGE		D G			
Semmelknödel		A D D1			

 = 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 210mg/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 = Lachtersatz
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

Speiseplan Casino Killianstraße

03.11.2025 bis 07.11.2025	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesspezialität	Gefüllte Paprika mit Tomatensoße und Reis Sc	Seelachsfilet mit Meerrettichsoße, Kartoffeln und Broccoli Fi	Hähnchenschenkel mit Kürbis und Kartoffeln dazu helle Kräutersauce Ge	Sauerkraut-Hackfleisch-Auflauf Ri/Sc	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Kartoffelröstlingen Ri
Casinoteller	Semmelknödel mit Pilzragout 	Käsespätzle mit Jus  <i>Schmecken Sie den Süden — Genuss außer Haus — Baden-Württemberg</i>	Frühlingsrolle mit Süß Sauer Sauce und Reis 	Orientalisches Curry von zweierlei Linsen mit Bulgur 	Pasta mit Kürbis und Salbei 
Casino Bowl	Quinoa Falafel Bowl 	Burrito Bowl Ge	Ebly Bowl mit Tofu und Hummus 	Gerstenbowl mit Rosenkohl, Karotten und Tahini 	Krautsalat-Bowl mit Mungo-Bits 
Dessert	Butterkekspudding	Erdbeeryoghurt	Schokopudding	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)