

Allergene & Zusatzstoffe

10.11.2025 bis 14.11.2025					
Übersicht Zusatzstoffe und Allergene					
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene	Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Asiatische Bowl mit Mango		D D1 M	Vegetarische Maultaschen	2 3	A D D1 G J
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 Walnussskruste	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					
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 Kohlrouladen mit Paprika und Feta		G			

 = 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 = Schalenfrüchte
B = Erdnüsse	H1 = Mandeln
C = Fisch	H2 = Haselnüsse
D = Glutenhaltiges 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 = Lachsesatz
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

10.11.2025 bis 14.11.2025	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesspezialität	Pfannkuchen mit Pilz-Hackfleisch-Ragout Ri	Kohlrouladen mit Karotten, Kartoffelpüree und Jus Sc	Burger mit Kartoffelwedges Ge / 	Kabeljau unter der Walnusskruste, Mischgemüse Reis und helle Sauce Fi	Schupfnudeln mit Sauerkraut und Speck dazu Jus Sc
Casinoteller	Gemüsepfanne mit Zartweizen und Tomatensoße 	Vegetarische Maultaschen mit Kartoffelsalat   — 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)