Allergene & Zusatzstoffe



	17	11 2025 h	ois 21.11.2025
			toffe und Alle
Hauptkomponenten		Allergene	Hauptkompone
Aprikosenjoghurt	6	G	Spezialdessert
Asia-Bowl mit Teriyaki- Spieße		D D1 K M	Tomatensoße Vegane Linsen-Zucch
Basmatireis			Pfanne
Broccoli			Vollkornnudelpfanne
Bunte Salat Bowl mit Hirtenkäse		D D1 G	Karotte,Paprika)
Cannelloni mit Ricotta	3	ADD1GJM	
Couscous		D D1	
Erdbeerquark	6	G	
Gemüse			
Grießpudding		ADD1GM	
Indisches Kichererbsencurry	3 8		
Jus	5	I	
Kartoffeln			
Kartoffelpüree		G	
Kräuterdip	9	ADD1GK	
Kürbisquiche	3	A D D1 D3 G	
Pasta mit Linsen-Sugo und Zucchini		A D D1	
Pilz-Polenta-Bowl mit Maronen	123	GIK	
Puten-Ananas Bowl	1 10 12 2 3 4 6 7 8	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		В	
Rahmlauch	3 4 8 9	D D1 G J	
Rahmsauce		G	
Rotes Thai Putencurry		D D1 J M	
Salatbuffet	3	ADD1GIJK	
Schlemmerfilet "Bordelaise"	3	C D1	
Schokopudding_DGE		DG	
Schweinefilet am Stück		GJKL	

Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Spezialdessert		
Tomatensoße		
Vegane Linsen-Zucchini- Pfanne		
Vollkornnudelpfanne (Lauch, Karotte,Paprika)		D D1 M





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 B = Erdnüsse C = Fisch D = Glutenhaltiges Getreide D1 = Weizen D2 = Roggen D3 = Gerste	H = Schalenfrüche H1 = Mandeln H2 = Haselnüsse H3 = Walnüsse H4 = Cashewnüsse H5 = Pecannüsse H6 = Paranüsse H7 = Pistazien
D4 = Hafer	H8 = Macadamianü

D7 = Hybridstämme davon J = Sellerie
E = Krebstiere K = Senf
E = Lupinen L = Sesamsamen
G = Milch und Milchprodukte M = Soja
(einschl. Laktose) N = Weichtiere

Verwendete Zusatzstoffe:

1 =	Farbstoff	7 =	geschwärzt
2 =	Konservierungsstoff	8 =	Phosphat
3 =	Antioxidationsmittel	9 =	Süßungsmitte
4 =	Geschmacksverstärker	10 =	Phenylalanin
5 =	geschwefelt	11 =	Lachsersatz
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-oo5-EU-/-Nicht-EU-Landwirtschaft entsprechend gekennzeichnete Komponenten stammen aus Bio-Anbau

^{*} Speisen, die keine kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe haben, werden in der Tabelle nicht aufgeführt

Speiseplan Casino Killianstraße



17.11.2025 bis 21.11.2025	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 — Genvss außer Havs — Baden-Württemberg	Putenschnitzel mit Broccoli, Kartoffelpüree und Jus Ge
Casinoteller	Vegane Linsen-Zucchini-Pfanne mit Kartoffeln	Indisches Kichererbsencurry mit Couscous	Vollkornnudelpfanne (Lauch, Karotte,Paprika) mit Tomatensoße	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)

