

Allergene & Zusatzstoffe

24.11.2025 bis 28.11.2025					
Übersicht Zusatzstoffe und Allergene					
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene	Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Asia-Bowl mit Teriyaki-Spieße		D D1 K M			
Bibimbap-Bowl	3	A D D1 L M			
Cesar-Salat Bowl mit Hühnchen	3	A D D1 G I J			
Chili con Carne		D D1 D3 J M			
Ebly Bowl mit Tofu und Hummus	3	I K L M			
Fruchtquark		G			
Gemüse-Zartweizen	3	J			
Gorgonzolasauce	1 2 3 4 8	G			
Hähnchenbrustfilet "Piccata Milanese"		A D D1 G J			
Himbeerjoghurt	6	G			
Irish Stew	1 10 12 2 3 4 7 8 9	D D1 D2 D3 D4 I J K			
Kräutersauce	3 8	G			
Kürbis-Kartoffelpfanne		J K			
Linsen mit Spätzle und Saiten	2 4 8	A D D1 D5 G J K			
Milchreis		G			
Nudeln		D D1			
Quinoa-Blumenkohl-Bowl		B			
Ravioli m. Käsefüllung		A D D1 G			
Reis					
Rote Beete Gnocchi		A D D1 G			
Salatbuffet	3	A D D1 G I J K			
Schlemmerfilet "Bordelaise"	3	C D1			
Schokopudding_DGE		D G			
Spaghetti		D D1			
Spezialdessert					
Tomatensoße					
Vegane Käsealternative	1				
Vegane Linsenbolognese	2	J			
Vegetarischer Bohneneintopf		J			
weiße Kräutersoße	3 8	A 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 = 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

Änderungen vorbehalten | Stand 03/2025

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

Speiseplan Casino Killianstraße

24.11.2025 bis 28.11.2025	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesspezialität	Linsen mit Spätzle und Wienerle Sc	Schlemmerfilet "Bordelaise" mit Gemüse-Zartweizen und heller Kräutersauce Fi	Chili con Carne mit Reis Ri/Sc	Piccata Milanese mit Tomatensoße und Nudeln Ge	Irish Stew La/Ri
Casinoteller	Rote Bete Gnocchi mit Gorgonzolasauce und Walnüssen 	Spaghetti mit Linsenbolognese und Veganer Käsealternative 	Kürbis-Kartoffel-Auflauf mit heller Kräutersoße 	Bohneneintopf mit Reis 	Ravioli mit Käsefüllung und Tomatensoße  Schmeck den Süden — Genuss außer Haus — Baden-Württemberg
Casino Bowl	Asia-Bowl mit Teriyaki-Spieße Ge	Caesar-Salat Bowl mit Hühnchen Ge	Quinoa-Blumenkohl-Bowl 	Ebly Bowl mit Tofu und Hummus 	Bibimbap-Bowl 
Dessert	Fruchtquark	Himbeerjoghurt	Schokopudding	Milchreis mit Zimt und Zucker	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)