

Allergene & Zusatzstoffe

01.12.2025 bis 05.12.2025					
Übersicht Zusatzstoffe und Allergene					
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene	Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Asiatische Bowl mit Mango		D D1 M	Veganer Linsen-Dal	3	I J
Bio-Basmati-VKreis					
Bio-Fladenbrot		D D1 L			
Birnenkompott					
Curry-Linsen-Bowl mit Röstkarotten		D D1 H4 K L M			
Dessert	1 3	G			
Erbsen					
Fleischkäse	2 3 8	D G J K			
Gefüllte Paprika		D D1 J K			
Gemüsequiche		A D D1 D3 G			
Hähnchen-Gemüse-Bowl					
Heidelbeerjoghurt	6	G			
Jus	5	I			
Kabeljau	3	C			
Karotten					
Kartoffelpüree		G			
Kartoffelröstlinchen		A D D1 J			
Käsespätzle		A D D1 D5 G			
Kochkurs Hähnchencurry mit Reis		B D D1 H H1 H2 H3 H5 H6 H7 L M			
Kräuterquark		G			
Nudeln		D D1			
Nuss-Nougat-Pudding	13	D G H2			
Orientalische Bowl mit Falafel und Joghurtsauce	3	D D1 G H I M			
Rahmlauch	3 4 8 9	D D1 G J			
Reis					
Rinderleber					
Salat Bowl mit Couscous	3	D D1 G I			
Salatbuffet	3	A D D1 G I J K			
Schinken-Sahnesauce	8	G			
Süßkartoffelcurry mit Kichererbsen					
Tomatensoße					
Vanillepudding		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 >10mg/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

01.12.2025 bis 05.12.2025	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesspezialität	Nudeln mit Schinken-Sahnesauce und Erbsen Sc	Kabeljau mit Rahmlauch und Reis Fi	Fleischkäse mit Jus, Kartoffelpüree und Karotten Sc	Hähnchencurry mit Bio-Basmatireis Ge	Rinderleber mit Kartoffelröstinchen Ri
Casinoteller	Süßkartoffelcurry mit Kichererbsen und Reis 	Linsen-Dal mit Bio-Fladenbrot 	Käsespätzle mit Jus  <i>Schmeck den Süden — Genuss außer Haus — Baden-Württemberg</i>	Gemüsequiche mit Kräuterquark 	vegan gefüllte Paprika mit Tomatensoße und Reis 
Casino Bowl	Orientalische Bowl mit Falafel und Joghurtsauce 	Hähnchen-Gemüse-Bowl Ge	Asiatische Bowl mit Mango 	Curry-Linsen-Bowl mit Röstkarotten 	Salat Bowl mit Couscous 
Dessert	Birnenkompott	Vanillepudding	Heidelbeerjoghurt	Nuss-Nougat-Pudding	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)