

# Allergene & Zusatzstoffe

12.01.2026 bis 16.01.2026		
Übersicht Zusatzstoffe und Allergene		
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Birnenkompott		
Blumenkohl		
Blumenkohl-Käse-Medaillons		D D1 G
Bratenjus		
Butterkekspudding		D D1 G
Ebly Bowl mit Karotten und Blumekohl	3	I K
Erbosen		
Gemüseeintopf mit Nudeln		A D D1 J
Hähnchenbrustfilet		D D1 J
Heidelbeerquark		G
Hirtentaschen		A D1 G
Jus	5	I
Kartoffeln		
KirschjoghurtDGE		
Krautsalat-Bowl mit Mungo-Bits	1 4	D D1 G J
Kürbisbowl mit Hirtenkäse und Quinoa	3	G I K
LeipzigerAllerlei		
Mischgemüse		
Pasta mit Räucherlachs in cremiger Sauce	1 2	A C D1 G
Pilzragout	3	G J
Polentaschnitten	1 2	G
Pommes Frites		
Putengulasch mit Tomaten		
Reis		
Rote-Bete-Salatbowl	9	G H H3 K
Salatbuffet	3	A D D1 G I J K
Sauerkraut Fleischeintopf "Bigos"	1 2 3 4 9	D D1 G H J K
Schnitzel Schwein		D D1
Semmelknödel		A D D1
Spätzle		A D D1
Spezialdessert		

## 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.

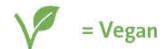


DE-ÖKO-005-EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft entsprachend gekennzeichnete Komponenten stammen aus Bio-Anbau

\* Speisen, die keine kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe haben, werden in der Tabelle nicht aufgeführt



= 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 = Macadamianussel

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 = Lachersatz

6 = gewachst

12 = chininhaltig

# Speiseplan Casino Killianstraße

12.01.2026 bis 16.01.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Tagesspezialität</b>	Sauerkraut Fleischeintopf "Bigos" mit Kartoffeln Sc  Schmeck den Süden — Genuss außer Haus — Baden-Württemberg	Pasta mit Räucherlachs in cremiger Sauce Fi	Schnitzel mit Pommes Frites, Bratenjus und Leipziger Allerlei Sc	Putengulasch mit Spätzle und Blumenkohl Ge	Hähnchenbrustfilet mit Tomatensoße, Reis und Mischgemüse Ge
<b>Casinoteller</b>	Blumenkohl-Käse-Medaillons mit Kartoffeln, Jus und Erbsen 	Semmelknödel mit Pilzragout 	Gemüseeintopf mit Nudeln 	Hirtentaschen mit Tomatensoße und Reis 	Polentaschnitten mit Winter-Ratatouille 
<b>Casino Bowl</b>	Rote-Bete-Salatbowl 	Kürbisbowl mit Hirtenkäse und Quinoa 	Krautsalat-Bowl mit Mungo-Bits 	Süßkartoffel-Bowl mit Dinkel 	Ebly Bowl mit Karotten und Blumekohl 
<b>Dessert</b>	Heidelbeerquark	Butterkekspudding	Kirschjoghurt	Birnenkompott	Spezialdessert
<b>Salat</b>	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)