

Speiseplan Casino Killianstraße

23.02.2026 bis 27.02.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesspezialität	Linsen mit Wienerle und Spätzle Ri, Sc	Schollenfilet mit Schmorgurken-Gemüse, Dill-Senfsauce und Nudeln Fi	Schnitzel mit Bratenjus, Pommes Frites und Leipziger Allerlei Sc	Hähnchenbrustfilet mit Tomatensoße, Nudeln und Bohnen Ge	Köfte mit Bulgursalat und Kräuterdip Ri
Casinoteller	Pierogi mit Kartoffel-Quark-Füllung dazu Sauerrahmdip  Schmeck den Süden — Genuss außer Haus — Baden-Württemberg	Indisches Kichererbencurry mit Bio-Basmativollkornreis 	Pasta mit Linsen-Sugo und Zucchini 	Frühlingsrolle an süß- sauer Soße und Reis 	Hirntaschen mit Tomaten-Paprikagemüse und Bio-Kartoffeln 
Casino Bowl	Brotsalat 	Burrito Bowl Ge	Quinoa-Blumenkohl-Bowl 	Tortellini-Bowl mit Hirtenkäse 	Ebly Bowl mit Tofu und Hummus 
Dessert	Dessert nach Tagesangebot	Dessert nach Tagesangebot	Dessert nach Tagesangebot	Dessert nach Tagesangebot	Dessert nach Tagesangebot
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)

Allergene & Zusatzstoffe

23.02.2026 bis 27.02.2026		
Übersicht Zusatzstoffe und Allergene		
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Bio-Basmativollkornreis		
Bio-Kartoffeln		
Bohnen		
Bratenjus		
Brotsalat		A D D1 D2 D5 G J K L
Bulgursalat		D D1 G J K
Burrito Bowl	1 0 3 9	G K
Dessert nach Tagesangebot	1 2 9	G
Dillsauce	3 8	G
Ebly Bowl mit Tofu und Hummus	3	I K L M
Frühlingsrolle		D D1 J
Hähnchenbrustfilet		D D1 J
Hirtentaschen		A D1 G
Indisches Kichererbsencurry	3 8	D D1
Köfte	1 0 12 2 3 4 6 7 8 9	A D D1 D3 J K
Kräuterdip	9	A D D1 G K
Leipziger Allerlei		
Linsen	1 3	I J
Nudeln		D D1
Paniertes Schollenfilet	3	C D D1
Pasta mit Linsen-Sugo und Zucchini		A D D1
Pierogi mit Kartoffel-Quark- Füllung		A D D1 G
Pommes Frites		
Quinoa-Blumenkohl-Bowl		B K
Reis		
Salatbuffet	3	A D D1 G I J K
Sauerrahmdip		G
Schmorgurken-Gemüse		G
Schnitzel Schwein		D D1
Spätzle		A D D1
süß- saure Soße	3	D D1 I M
Tomaten-Paprikagemüse		

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.

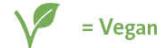


DE-ÖKO-005-EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft
entsprechend gekennzeichnete
Komponenten stammen aus Bio-Anbau

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



= 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 = Schalenfrüche
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 >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

Änderungen vorbehalten | Stand 03/2025