

Speiseplan Casino Killianstraße

02.03.2026 bis 06.03.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesspezialität	Fleischkäse mit Bratenjus. Kartoffeln und Karotten Sc	Calamares im Backteig mit Kartoffeln und Aioli-Sauce Fi	Burger mit Kartoffelwedges Ge/Br	Pute Tikka Masala mit Basmatireis und Broccoli Ge	Schweinebraten mit Bandnuedeln, Jus und frisches Gemüse Sc Schmeck den Süden — Genuss außer Haus — Baden-Württemberg
Casinoteller	Rote Bete Puffer mit Balsamicojus und Kartoffeln V	Karotten-Sesamstick mit Dinkel, Erbsen und Süß Sauer Sauce V	Kartoffelpuffer mit Apfelmus Br	Süßkartoffelcurry mit Kichererbsen und Reis V	Asiatische Nudel-Gemüsepfanne mit Tofu V
Casino Bowl	Orientalische Bowl mit Falafel und Joghurtsauce Br	Puten-Ananas Bowl Ge	Frühlingsbowl Br	Asiatische Bowl mit Mango Br	Bulgur Buddha Bowl Br
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

02.03.2026 bis 06.03.2026		
Übersicht Zusatzstoffe und Allergene		
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Aioli-Sauce	9	A D D1 G K
Apfelmus	3	
Asiatische Bowl mit Mango		D D1 K M
Asiatische Nudel-Gemüsepfanne mit Tofu		D D1 L M
Balsamicojus	1 2 3 7	D1 I J
Bandnudeln		D D1
Basmati-Reis		
Bratenjus		
Broccoli		
Bulgur Buddha Bowl	3	D D1 I K
Burger		
Calamares im Backteig		A C D D1
Dessert nach Tagesangebot	1 2 9	G
Dinkel		D D1
Erbse		
Fleischkäse	2 3 8	D G J K
Frühlingsbowl (Radienschen, Edamame, Ei)		A D K M
Gemüse		
Jus	5	I
Karotten		
Karotten-Sesamstick		D D1 L
Kartoffeln		
Kartoffeln		
Kartoffelpuffer		
Kartoffelwedges		
Orientalische Bowl mit Falafel und Joghurtsauce	3	D D1 G H I J K M
Pute Tikka Masala		B D H4 J K M
Puten-Ananas Bowl	1 10 12 2 3 4 6 7 8 9	B D D1 G H I J K L M
Reis		
Rote Bete Puffer		D1
Salatbuffet	3	A D D1 G I J K

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.

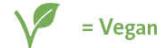


DE-ÖKO-005-EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft
entsprechend gekennzeichnete
Komponenten stammen aus Bio-Anbau

* 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 = 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 = 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