












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/ 	Pute Tikka Masala mit Basmatireis und Broccoli Ge	Schweinebraten mit Bandnudeln, Jus und frisches Gemüse Sc  Schmeck den Süden — Genuss außer Haus — Baden-Württemberg
Casinoteller	Rote Bete Puffer mit Balsamicojus und Kartoffeln 	Karotten-Sesamstick mit Dinkel, Erbsen und Süß Sauer Sauce 	Kartoffelpuffer mit Apfelmus 	Süßkartoffelcurry mit Kichererbsen und Reis 	Asiatische Nudel-Gemüsepfanne mit Tofu 
Casino Bowl	Orientalische Bowl mit Falafel und Joghurtsauce 	Puten-Ananas Bowl Ge	Frühlingsbowl 	Asiatische Bowl mit Mango 	Bulgur Buddha Bowl 
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	Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Aioli-Sauce	9	A D D1 G K	Schweinebraten	1 10 12 2 3 4 6 7 8 9	A B C D D1 D2 D3 D4 D5 D6 E F G H H1 H2 H3 I J K L M N
Apfelmus	3				
Asiatische Bowl mit Mango		D D1 K M	Süß Sauer Sauce	1 2 3 9	D M
Asiatische Nudel-Gemüsepfanne mit Tofu		D D1 L M	Süßkartoffelcurry mit Kichererbsen		
Balsamicojus	1 2 3 7	D1 I J			
Bandnudeln		D D1			
Basmatireis					
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			
Erbsen					
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			

 = 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 = Lachersatz
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