











Speiseplan Casino Killianstraße

09.03.2026 bis 13.03.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesspezialität	Hähnchenschenkel mit heller Kräutersauce, Reis und Karotten-Erbsengemüse Ge	Paniertes Schollenfilet mit Remouladensoße und Kartoffelsalat Fi	Currywurst mit Pommes Frites Sc / 	Cevapcici mit Ajvar-Dip und Gemüsereis Ri, Sc	Spaghetti Bolognese mit geriebenem Hartkäse Ri
Casinoteller	Vegetarische Maultaschen mit Kartoffelsalat und Jus  Schmeck den Süden — Genuss außer Haus — Baden-Württemberg	Gnocchi mit Ratatouille 	Sojageschnetzeltes mit Bio-Basmativollkornreis und Mischgemüse 	Veganer Linsen-Dal mit Bio-Fladenbrot 	Spaghetti mit Sojabolognese und veganer Käsealternative 
Casino Bowl	Bunte Salat Bowl mit Hirtenkäse 	Hähnchen-Kichererbsen-Bowl Ge	Nudel-Bowl mit gebratenem Tofu 	Grüne Vitaminbowl mit Vollkornreis 	Süßkartoffel-Bowl mit Dinkel 
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

09.03.2026 bis 13.03.2026					
Übersicht Zusatzstoffe und Allergene					
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene	Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Ajvar					
Bio-Basmativollkornreis					
Bio-Fladenbrot		D D1 L			
Bolognese	2	J			
Bunte Salat Bowl mit Hirtenkäse		D D1 G K			
Cevapcici	2 3 4	A D D1 G J			
Currywurst rot	2 3 4 8	G K			
Dessert nach Tagesangebot	1 2 9	G			
Gemüsereis	3	J			
Gnocchi		A D D1			
Grüne Vitaminbowl mit Vollkornreis		J K L			
Hähnchen-Kichererbsen-Bowl	3	J K			
Hähnchenschenkel					
Jus	5	I			
Karotten-Erbсен					
Kartoffelsalat	9	A D D1 G K M			
Kräutersauce	3 8	G			
Mischgemüse					
Nudel-Bowl mit gebratenem Tofu		D D1 J K M			
Paniertes Schollenfilet	3	C D D1			
Pommes Frites					
Ratatouille					
Reis					
Remouladensoße	3	A K			
Salatbuffet	3	A D D1 G I J K			
Sojabolognese	2	J M			
Sojageschnetzeltes		M			
Spaghetti		D D1			
Süßkartoffel-Bowl mit Dinkel	7	D D5 J K			
Vegane Käsealternative	1				
Veganer Linsen-Dal	3	I J			
Vegetarische Maultaschen	2 3	A D D1 G J			

 = 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 = Schalenfrühe
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 = Lachtersatz
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