









Speiseplan Casino Killianstraße

16.03.2026 bis 20.03.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesspezialität	Kokos-Puten-Curry mit Bio-Basmatireis Ge	Schlemmerfilet "Bordelaise" mit Tomatensoße und Nudeln Fi	Gyros mit Fladenbrot Sc	Schweinefilet mit Jus dazu Spätzle und frisches Gemüse Sc <i>Schmeck den Süden — Genuss außer Haus — Baden-Württemberg</i>	Piccata Milanese mit Nudeln, Tomatensoße und Mischgemüse Ge
Casinoteller	vegetarisches Kartoffel-Paprikagulasch mit Sauerrahmdip 	Cauli-Wings mit Kartoffelwedges und BBQ-Sauce 	Pasta mit Arrabiatasauce 	Nasi Goreng mit Sojasauce 	Zucchini-Bulgur-Pfanne mit Hirtenkäse 
Casino Bowl	Rote-Bete-Salatbowl 	Asia-Bowl mit Teriyaki-Spieße Ge	Frühlingsbowl mit Lachs und Kartoffeln Fi	Bunte Kichererbsen Bowl 	Asia-Glasnudel-Bowl mit Sojastreifen 
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

16.03.2026 bis 20.03.2026					
Übersicht Zusatzstoffe und Allergene					
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene	Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Arrabiatasauce	10 3 7 9	J K			
Asia-Bowl mit Teriyaki-Spieße		D D1 K M			
Asia-Glasnudel-Bowl mit Sojastreifen		B D D1 L M			
BBQ-Sauce	1 3	I			
Bio-Basmativollkornreis					
Bunte Kichererbsen Bowl	3	D D1 H H1 I J K			
Dessert nach Tagesangebot	1 2 9	G			
Frühlingsbowl mit Lachs und Kartoffeln	2	A C K			
Gemüse					
Gyros mit Fladenbrot	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 H5 H6 H7 I J K L M N			
Hähnchenbrustfilet "Piccata Milanese"		A D D1 G J			
Jus	5	I			
Kartoffelwedges					
Kokos-Puten-Curry	8	D D1 I M			
Mischgemüse					
Nasi Goreng		D D1 M			
Nudeln		D D1			
Rote-Bete-Salatbowl	9	G H H3 J K			
Salatbuffet	3	A D D1 G I J K			
Sauerrahmdip		G			
Schlemmerfilet "Bordelaise"	3	C D1			
Schweinefilet am Stück		G J K L			
Sojasauce	2 3 4	B D D1 M			
Spätzle		A D D1			
Tomatensoße					
Vegane BBQ Blumenkohl Wings		D D1 D2 D3 D4 D5 D6			
vegetarisches Kartoffel-Paprikagulasch					
Zucchini-Bulgur-Pfanne mit Hirtenkäse		D D1 G			

 = 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 210mg/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