

Allergene & Zusatzstoffe

30.03.2026 bis 03.04.2026					
Übersicht Zusatzstoffe und Allergene					
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene	Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Aioli-Sauce	9	A D D1 G K			
Apfelmus	3				
Asiatische Bowl mit Mango		D D1 K M			
Balsamicojus	1 2 3 7	D1 I J			
Bandnudeln		D D1			
Bratenjus					
Burger					
Calamares im Backteig		A C D D1			
Dessert nach Tagesangebot	1 2 9	G			
Dinkel		D D1			
Erbsen					
FEIERTAG					
Fleischkäse	2 3 8	D G J K			
Frühlingsbowl (Radienschen, Edamame, Ei)		A D K M			
Jus	5	I			
Karotten					
Karotten-Sesamstick		D D1 L			
Kartoffeln					
Kartoffelpuffer					
Kartoffelwedges					
Mischgemüse					
Orientalische Bowl mit Falafel und Joghurtsauce	3	D D1 G H I 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			
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			
süß- saure Soße	3	D D1 I M			
Süßkartoffelcurry mit Kichererbsen					

 = 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

Speiseplan Casino Killianstraße

30.03.2026 bis 03.04.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesspezialität	Fleischkäse mit Kartoffeln, Karotten und Bratenjus Sc	Calamares im Backteig dazu Kartoffeln und Aioli-Sauce Fi	Burger mit Kartoffelwedges Ge / 	Schweinebraten mit Bandnudeln, Jus und frischem Gemüse Sc Schmecken den Süden — Genuss außer Haus — Baden-Württemberg	FEIERTAG
Casinoteller	Rote Bete Puffer an Balsamicojus und Kartoffeln 	Karotten-Sesamstick mit Dinkel, Erbsen und süß- saure Soße 	Kartoffelpuffer mit Apfelmus 	Süßkartoffelcurry mit Kichererbsen und Reis 	
Casino Bowl	Orientalische Bowl mit Falafel und Joghurtsauce 	Puten-Ananas Bowl Ge	Frühlingsbowl (Radienschen, Edamamer, Ei) 	Asiatische Bowl mit Mango 	
Dessert	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)	