

Allergene & Zusatzstoffe

20.04.2026 bis 24.04.2026					
Übersicht Zusatzstoffe und Allergene					
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene	Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Basmatireis			Tomaten-Paprikagemüse		
Bio-Kartoffeln			Tomatensauce		
Bohnen			Tortellini-Bowl mit Hirtenkäse		D D1 G J K
Bratenjus			Wienerle	2 4 8	J K
Brotsalat		A D D1 D2 D5 G J K L			
Bulgursalat		D D1 G J K			
Burrito Bowl	10 3 9	G K			
Dessert nach Tagesangebot	1 2 9	G			
Ebly Bowl mit Tofu und Hummus	3	I K L M			
Frühlingsrolle*Cas		D D1 J			
Gedämpftes Schollenfilet		C			
Hähnchenbrustfilet		D D1 J			
Hirtentaschen		A D1 G			
Indisches Kichererbsencurry	3 8	D D1			
Kartoffelpüree		G			
Köfte	1 10 12 2 3 4 6 7 8 9	A D D1 D3 J K			
Kräuterdip	9	A D D1 G K			
Leipziger Allerlei					
Linsen	1 3	I J			
Nudeln		D D1			
Pasta mit Linsen-Sugo und Zucchini		A D D1			
Pierogi mit Kartoffel-Quark-Füllung		A D D1 G			
Pommes Frites					
Quinoa-Blumenkohl-Bowl		B K			
Reis					
Salatbuffet	3	A D D1 G I J K			
Sauerrahmdip		G			
Schmorgurken-Gemüse		G			
Schnitzel paniert		D D1			
Senfsauce	8	G K			
Spätzle		A D D1			
Süß Sauer Sauce	1 2 3 9	D M			

 = Vegetarisch

 = Vegan

Wir verwenden jodiertes Speisesalz.

Fleischkennzeichnung / Hauptkomponente:

Fi = Fisch
Ge = Geflügel
Ka = Kalb
La = Lamm
Ri = Rind
Sc = Schwein
Ve = Vegetarisch
Wi = Wild

Hauptallergene:

A = Ei
B = Erdnüsse
C = Fisch
D = Glutenthaltiges Getreide
D1 = Weizen
D2 = Roggen
D3 = Gerste
D4 = Hafer
D5 = Dinkel
D6 = Kamut
D7 = Hybridstämme davon
E = Krebstiere
F = Lupinen
G = Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose)
H = Schalenfrüchte
H1 = Mandeln
H2 = Haselnüsse
H3 = Walnüsse
H4 = Cashewnüsse
H5 = Pecannüsse
H6 = Paranüsse
H7 = Pistazien
H8 = Macadamianüsse
I = Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration 210mg/kg oder 10mg/l)
J = Sellerie
K = Senf
L = Sesamsamen
M = Soja
N = Weichtiere

Verwendete Zusatzstoffe:

1 = Farbstoff
2 = Konservierungsstoff
3 = Antioxidationsmittel
4 = Geschmacksverstärker
5 = geschwefelt
6 = gewachst
7 = geschwärzt
8 = Phosphat
9 = Süßungsmittel
10 = Phenylalanin
11 = Lachtersatz
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

20.04.2026 bis 24.04.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesspezialität	Linsen mit Wienerle und Spätzle Ri, Sc	Schollenfilet mit Schmorgurken-Gemüse, Dill-Senfsauce und Nudeln Fi	Schnitzel mit Pommes, Leipziger Allerlei und Bratenjus Sc	Hähnchenbrustfilet mit Kartoffelpüree, Bohnen und Tomatensauce Ge	Köfte mit Bulgursalat und Kräuterdip Ri
Casinoteller	Pierogi mit Kartoffel-Quark-Füllung mit Sauerrahmdip  Schmeck den Süden — Genuss außer Haus — Baden-Württemberg	Indisches Kichererbsencurry mit Bio-Basmatireis 	Pasta mit Linsen-Sugo und Zucchini 	Frühlingsrolle an Süß Sauer Sauce und Reis 	Hirtentaschen mit Tomaten-Paprikagemüse dazu Bio-Kartoffeln 
Casino Bowl	Brotsalat 	Burrito Bowl Ge	Quinoa-Blumenkohl-Bowl 	Tortellini-Bowl mit Hirtenkäse 	Ebly Bowl mit Tofu und Hummus 
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)