

# Allergene & Zusatzstoffe

11.05.2026 bis 15.05.2026					
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					
Dessert nach Tagesangebot	1 2 9	G			
FEIERTAG					
Frühlingsbowl mit Lachs und Kartoffeln	2	A C K			
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			
Jus	5	I			
Karotten					
Kartoffelwedges					
Kokos-Puten-Curry	8	D D1 I M			
Nudeln		D D1			
Ravioli m. Käsefüllung		A D D1 G			
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			
Spätzle		A D D1			
Tomatensauce					
Vegane BBQ Blumenkohl Wings		D D1			
vegetarisches Kartoffel-Paprikagulasch					

 = 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 = Glutenhaltiges 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 >10mg/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

Änderungen vorbehalten | Stand 03/2025

## 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

# Speiseplan Casino Killianstraße

11.05.2026 bis 15.05.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Tagesspezialität</b>	Kokos-Puten-Curry mit Bio-Basmatireis Ge	Schlemmerfilet "Bordelaise" mit Tomatensauce und Nudeln Fi	Gyros mit Fladenbrot Sc	FEIERTAG	Schweinefilet mit Jus dazu Karotten und Spätzle Sc
<b>Casinoteller</b>	vegetarisches Kartoffel-Paprikagulasch mit Sauerrahmdip 	Cauli- Wings mit Kartoffelwedges und BBQ-Sauce 	Pasta mit Arrabiatasauce 		Ravioli mit Tomatensauce  Schmeck den Süden — Genuss <i>außer</i> Haus — Baden-Württemberg
<b>Casino Bowl</b>	Rote-Bete-Salatbowl 	Asia-Bowl mit Teriyaki-Spieße Ge	Frühlingsbowl mit Lachs und Kartoffeln Fi		Asia-Glasnudel-Bowl mit Sojastreifen 
<b>Dessert</b>	Dessert nach Tagesangebot	Dessert nach Tagesangebot	Dessert nach Tagesangebot		Dessert nach Tagesangebot
<b>Salat</b>	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)