

Allergene & Zusatzstoffe

25.05.2026 bis 29.05.2026					
Übersicht Zusatzstoffe und Allergene					
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene	Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Bio-Spätzle		A D D1			
Brötchen hell		D D1 D3			
Ceasar-Salat Bowl mit Hühnchen	3	A D D1 G I J K			
Dessert nach Tagesangebot	1 2 9	G			
Ebly Bowl mit Tofu und Hummus	3	I K L M			
Erbsen					
FEIERTAG					
Frühlingsrollen		A B D D1 G J L M			
Gemüse-Schupfnudelpfanne	3	A D D1 J			
Hähnchenbrustfilet "Piccata Milanese"		A D D1 G J			
Karotten					
Kartoffelsalat	9	A D D1 G K M			
Kräuterdip	9	A D D1 G K			
Linsen	1 3	I J			
Nudeln		D D1			
Paniertes Schollenfilet	3	C D D1			
Pierogi mit Kartoffel-Quark-Füllung		A D D1 G			
Reis					
Remoulade					
Rohkost-Salate	1 2 3 4	A D D1 G J K			
Rosenkohl-Pilz-Omelett aus dem Ofen		A D D1 G J M			
Salatbuffet	3	A D D1 G I J K			
Sauerrahmdip		G			
Schweinegeschnetzeltes		G I			
Spargel-Bowl mit Erdbeere	3	G J K			
süß- saure Soße	3	I M			
Tomatensauce					
Tortellini-Bowl mit Hirtenkäse		D D1 G J K			
Wienerle	2 4 8	J K			

 = 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

25.05.2026 bis 29.05.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesspezialität	FEIERTAG	Paniertes Schollenfilet mit Kartoffelsalat und Remoulade Fi	Linsen mit Wienerle und Bio-Spätzle Ri, Sc	Schweinegeschnetzeltes mit Reis und Karotten Sc	Piccata Milanese mit Nudeln, Erbsen und Tomatensauce Ge
Casinoteller		Gemüse-Schupfnudelpfanne (mit Bio-Karotten) dazu Tomatensauce 	Pierogi mit Kartoffel-Quark-Füllung dazu Sauerrahmdip  Schmeck den Süden — Genuss außer Haus — Baden-Württemberg	Rosenkohl-Pilz-Omelett aus dem Ofen mit Rohkost-Salaten und Kräuterdip 	Frühlingsrollen mit süß- sauer Soße und Reis 
Casino Bowl		Caesar-Salat Bowl mit Hühnchen und Brötchen Ge	Spargel-Bowl mit Erdbeere 	Tortellini-Bowl mit Hirtenkäse 	Ebly Bowl mit Tofu und Hummus 
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)