

Allergene & Zusatzstoffe

01.06.2026 bis 05.06.2026					
Übersicht Zusatzstoffe und Allergene					
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene	Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Bio-Basmativollkornreis					
Bio-Bulgur		D D1 J			
Blumenkohl					
Bolognese	2	J			
Couscous		D D1			
Currywurst rot	2 3 4 8	G K			
Dessert nach Tagesangebot	1 2 9	G			
Ebly Bowl mit Karotten und Blumenkohl	3	I K			
FEIERTAG					
Frikadelle	3	A D D1 K			
ger. Hartkäse 32%	2	A G			
Indisches Kichererbsencurry	3 8	D D1			
Jus	5	I			
Karotten					
Kartoffelsalat	9	A D D1 G K M			
Pommes Frites					
Putengulasch mit Tomaten					
Salatbowl mit Thunfisch und Reis	10 3 9	A C G K			
Salatbuffet	3	A D D1 G I J K			
Sojabolognese	3	J M			
Sojageschnetzeltes		M			
Spaghetti		D D1			
Vegane Käsealternative	1				
Vegetarische Maultaschen	2 3	A D D1 G J			
Wassermelonenbowl mit Mozzarella		G 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

01.06.2026 bis 05.06.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesspezialität	Geflügelfrikadelle mit Bulgur, Jus und Blumenkohl Ge	Spaghetti Bolognese mit geriebenem Hartkäse Ri	Currywurst mit Pommes Frites Sc / 	FEIERTAG	Putengulasch mit Couscous und Karotten Ge
Casinoteller	Vegetarische Maultaschen mit Kartoffelsalat und Jus  Schmeck den Städten — Genuss außer Haus — Baden-Württemberg	Spaghetti mit Sojabolognese und veganer Käsealternative 	Kichererbsencurry mit Bio-Basmativollkornreis 		Sojageschnetzeltes mit Couscous und Karotten 
Casino Bowl	Ebly Bowl mit Karotten und Blumekohl 	Wassermelonenbowl mit Mozzarella 	Salatbowl mit Thunfisch und Reis Fi		
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)