

Allergene & Zusatzstoffe

31.08.2026 bis 04.09.2026					
Übersicht Zusatzstoffe und Allergene					
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene	Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
2 Falafelbällchen		D D1			
Bratenjus					
Bunte Salat Bowl mit Hirtenkäse		D D1 G K			
Bunter Reissalat		K			
Burger	9	A D D1 D3 G J K L			
Dessert nach Tagesangebot	1 2 9	G			
Gemüsequiche	3	A D D1 D3 G J			
Grüne Pfeffersauce	3 8	D D1 G			
Hähnchen-Gemüse-Bowl		J K			
Hummus	3	L			
Karotten					
Kartoffel-Gurkensalat		D J K			
Kartoffelpüree		G			
Kartoffeltaschen mit Frischkäse		A D1 G J			
Kartoffelwedges					
Käsespätzle		A D D1 D5 G			
Ketchup					
Kräuterquark		G			
Mediterrane Nudelbowl		D D1 G H H4 J K			
Mischgemüse					
Nudeln		D D1			
Pfannkuchen mit Pilz-Hackfleisch-Ragout	8	A D D1 G J			
Rote-Bete-Salatbowl	9	G H H3 J K			
Salatbuffet	3	A D D1 G I J K			
Schweinesteak	4	K			
Soße "Carbonara"	2 3 8	G			
Süßkartoffel-Bowl mit Dinkel	7	D D5 J K			
Thunfisch-Tomatensauce mit Kapern	10 2 3 9	C D D1 E G H J K M N			
Tomatensauce					
Tortellini Ricotta+Spi		A D D1 G			
Veganes Schnitzel	2	D D1 D3 M			

 = 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 = Schalenfrühe
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 = Lachtersatz
6 = gewachst	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

31.08.2026 bis 04.09.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesspezialität	Pfannkuchen mit Pilz-Hackfleisch-Ragout Ri/Sc	Pasta an Thunfisch-Tomatensauce mit Kapern Fi	Burger mit Kartoffelwedges Ge / 	Schweinesteak mit grüner Pfeffersauce, Kartoffelpüree und Karotten Sc	Tortellini mit Spinatfüllung und Sauce Carbonara Sc
Casinoteller	Kartoffeltaschen mit Frischkäse dazu Mischgemüse und Tomatensauce 	Gemüsequiche mit Kräuterquark 	Falafel mit Buntem Reissalat und Hummus 	Käsespätzle mit Bratenjus  <i>Schmeck den Süden — Genuss außer Haus — Baden-Württemberg</i>	Veganes Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat und Ketchup 
Casino Bowl	Rote-Bete-Salatbowl 	Hähnchen-Gemüse-Bowl Ge	Bunte Salat Bowl mit Hirtenkäse 	Mediterrane Nudelbowl 	Süßkartoffel-Bowl mit Dinkel 
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)