

Allergene & Zusatzstoffe

07.09.2026 bis 11.09.2026					
Übersicht Zusatzstoffe und Allergene					
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene	Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Bio-Bulgur		D D1 J			
Burrito Bowl	10 3 9	G K			
Dessert nach Tagesangebot	1 2 9	G			
Ebly Bowl mit Tofu und Hummus	3	D D1 I K L M			
Erbsen					
Frühlingsrollen		A D D1 M			
Gedämpftes Seelachsfilet		C D G			
Gerstenbowl mit Rosenkohl, Karotten und Tahini		D D3 J K L			
Hähnchenschenkel mit Kürbis und Kartoffeln		I			
Helle Sauce	8	G			
Jus	5	I			
Karotten					
Kartoffelpüree		G			
Käsespätzle		A D D1 D5 G			
Krautsalat-Bowl mit Mungo-Bits	1 4	D D1 G J K			
Meerrettichsoße	3 8	D D1 G I			
Orientalisches Curry von zweierlei Linsen	2	D D1 J L M			
Pasta mit Kürbis und Salbei	2 8	A D D1 G			
Pilzragout	3	G J			
Quinoa Falafel Bowl	1 3 4	D D1 G I J K			
Reis					
Reis					
Salatbuffet	3	A D D1 G I J K			
Sauerkraut	2 3 9				
Sauerkraut-Hackfleisch-Auflauf		G I			
Schlachtplatte	1 2 4	G J K			
Schupfnudeln mit Sauerkraut und Speck	2 3 9	A D D1 J K			
Semmelknödel		A D D1			
Süß Sauer Sauce	1 2 3 9	D 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 210mg/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 = Lachersatz
6 = gewachst	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

07.09.2026 bis 11.09.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesspezialität	Schupfnudeln mit Sauerkraut und Speck dazu Jus Sc	Seelachsfilet mit Karotten, Reis und Meerrettichsoße Fi	Hähnchenschenkel mit Ofenkürbis, Kartoffeln und heller Kräutersauce Ge	Sauerkraut-Hackfleisch-Auflauf mit Jus Ri, Sc	Schlachtplatte (Blut- und Leberwurst) mit Jus, Sauerkraut und Kartoffelpüree Sc
Casinoteller	Semmelknödel mit Pilzragout 	Käsespätzle mit Jus  <i>Schmeck den Süden — Genuss außer Haus — Baden-Württemberg</i>	Frühlingsrollen mit Erbsen, Süß Sauer Sauce und Reis 	Orientalisches Curry von zweierlei Linsen mit Bulgur 	Pasta mit Kürbis und Salbei 
Casino Bowl	Quinoa Falafel Bowl 	Burrito Bowl Ge	Ebly Bowl mit Tofu und Hummus 	Gerstenbowl mit Rosenkohl, Karotten und Tahindressing 	Krautsalat-Bowl mit Mungo-Bits 
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)