

Speiseplan Casino Killianstraße

28.09.2026 bis 02.10.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesspezialität	Putengulasch mit Nudeln und Bohnen Ge	Paniertes Schollenfilet mit Kartoffeln und Remoulade Fi	Currywurst mit Pommes Frites Sc / 	Hähnchenbrust "Piccata Milanese" mit Pasta, Erbsen und Tomatensauce Ge	Badisches Schäufele mit Kartoffelsalat und Senf Sc
Casinoteller	Ravioli mit Käsefüllung dazu Tomatensauce  Schmeck den Süden — GENUSS außer Haus — Baden-Württemberg	Rösti mit Rahmspinat und Selleriecreme 	Blumenkohl-Käse-Medaillons mit Nudeln und heller Kräutersauce 	Veganer Linsen-Dal mit Fladenbrot 	Veganes Bohnenchili mit Chimichurri und Reis 
Casino Bowl	Herbstliche Quinoa-Bowl mit Ofengemüse 	Asia-Glasnudel-Bowl mit Sojastreifen 	Curry-Linsen-Bowl mit Röstkarotten 	Zucchini Bowl mit Räucherlachs Fi	Brotsalat 
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)

Allergene & Zusatzstoffe

28.09.2026 bis 02.10.2026					
Übersicht Zusatzstoffe und Allergene					
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene	Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Asia-Glasnudel-Bowl mit Sojastreifen		B D D1 L M	Veganes Bohnenchili	3	J K
Badisches Schäuferle		K	Zucchini Bowl mit Räucherlachs		C J K
Blumenkohl-Käse-Medaillons		D D1 G			
Bohnen					
Brotsalat		A D D1 D2 D5 G J K L			
Chimichurri					
Curry-Linsen-Bowl mit Röstkarotten		D D1 H4 K L M			
Currywurst rot	2 3 4 8	G K			
Dessert nach Tagesangebot	1 2 9	G			
Erbsen					
Fladenbrot		D D1 L			
Hähnchenbrustfilet "Piccata Milanese"		A D D1 G J			
Herbstliche Quinoa-Bowl mit Ofengemüse	3	G I J K			
Kartoffeln					
Kartoffelsalat	9	A D D1 G K M			
Kräutersauce	3 8	G			
Nudeln		D D1			
Paniertes Schollenfilet	3	C D D1			
Pasta					
Pommes Frites					
Putengulasch mit Tomaten					
Rahmspinat		G			
Ravioli m. Käsefüllung		A D D1 G			
Reis					
Remoulade					
Salatbuffet	3	A D D1 G I J K			
Selleriecreme	3	G J			
Senf		K			
Tellerrösti					
Tomatensauce					
Veganer Linsen-Dal	3	I J			

 = 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 = Glutenthaltiges 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 210mg/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

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