Speiseplan Casino Killianstraße

UNIVERSITÄTS KLINIKUM FREIBURG

02.11.2026 bis 06.11.2026	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 Schmeck den Süden Genuss außer Haus Baden-Württemberg	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)

= Vegetarisch = Vegan Änderungen vorbehalten | Stand 03/2025

Allergene & Zusatzstoffe

UNIVERSITÄTS KLINIKUM FREIBURG

02.11.2026 bis 06.11.2026

Übersicht Zusatzstoffe und 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
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 = Schalenfrüche
H1 = Mandeln
H2 = Haselnüsse
H3 = Walnüsse
H4 = Cashewnüsse
H5 = Pecannüsse
H6 = Paranüsse
H7 = Pistazien
H8 = Macadamianüssel
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 = Lachsersatz
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.

BIO

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