Speiseplan Casino Killianstraße

UNIVERSITÄTS KLINIKUM FREIBURG

09.11.2026 bis 13.11.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesspezialität	Schweinegeschnetzeltes mit CousCous und Broccoli Sc	Kabeljau unter der Walnusskruste mit Mischgemüse, Reis und heller Sauce Fi	Spaghetti Bolognese mit geriebenem Hartkäse Ri	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Kartoffelröstinchen Ri	Flammenkuchen mit Speck und Zwiebeln Sc
Casinoteller	Gemüsepfanne mit Zartweizen dazu Tomatensauce	Vegetarische Maultaschen mit Kartoffelsalat Schmeck den Süden — Genuss außer Haus — Baden-Württemberg	Spaghetti mit Sojabolognese und veganer Käsealternative	Rosenkohl-Kartoffel-Auflauf mit Jus	Blumenkohl-Kichererbsencurry mit Reis
Casino Bowl	Asiatische Bowl mit Mango	Tortellini-Bowl mit Hirtenkäse	Bunte Kichererbsen Bowl	Salatbowl mit Thunfisch und Reis Fi	Rote-Bete-Salatbowl
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

09.11.2026 bis 13.11.2026

Übersicht Zusatzstoffe und Allergene

Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Asiatische Bowl mit Mango		D D1 K M
Blumenkohl-Kichererbsencurry	8	D D1 L M
Broccoli		
Bunte Kichererbsen Bowl	3	D D1 H H1 I J K
CousCous		D D1
Dessert nach Tagesangebot	1 2 9	G
Gemüsepfanne mit Zartweizen		
geriebener Hartkäse extra	1 2	G
Hausgemachter Flammenkuchen	2 3 4 7	D D1 G
Helle Sauce	8	G
Jus	5	I
Kabeljau unter der Walnusskruste	3	C D D1 H H1 H3
Kartoffelröstinchen		A D D1 J
Kartoffelsalat		
Mischgemüse		
Reis		
Rindergeschnetzeltes "Stroganoff"	9	K
Rosenkohl-Kartoffel-Auflauf		A G
Rote-Bete-Salatbowl	9	G H H3 J K
Salatbowl mit Thunfisch und Reis	10 3 9	A C G K
Salatbuffet	3	A D D1 G I J K
Schweinegeschnetzeltes	3	G I
Sojabolognese	3	J M
Spaghetti		D D1
Spaghetti Bolognese		
Tomatensauce		
Tortellini-Bowl mit Hirtenkäse		D D1 G J K
Vegane Käsealternative	1	
Vegetarische Maultaschen	2 3	A D D1 G 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 = 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.

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