Speiseplan Casino Killianstraße

UNIVERSITÄTS KLINIKUM FREIBURG

16.11.2026 bis 20.11.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesspezialität	Rotes Thai Putencurry mit Basmatireis und Karotten Ge	Schlemmerfilet "Bordelaise" mit Rahmlauch und Bio-Kartoffeln Fi	Schnitzel mit Pommes Frites, Jus und LeipzigerAllerlei Sc	Schweinefilet mit Bio-Spätzle, Mischgemüse und Rahmsauce Sc	Putenschnitzel mit Broccoli, Kartoffelpüree und Jus Ge
Casinoteller	Blumenkohl Wings mit Kartoffelwedges und BBQ-Sauce	Pfannkuchen mit weißem Bohnenfrikassee	Vollkorn-Nudelgemüsepfanne mit Tomatensauce	Indisches Kichererbsencurry mit CousCous	Cannelloni mit Ricotta-Spinat und Tomatensauce Schmeck den Süden — Genuss außer Haus — Baden-Württemberg
Casino Bowl	Asia-Bowl mit Teriyaki-Spieße Ge	Pilz-Polenta-Bowl mit Maronen	Puten-Ananas Bowl Ge	Bunte Salat Bowl mit Hirtenkäse	Kräuter-Reis-Bowl mit Kichererbsen-Farinata
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

16.11.2026 bis 20.11.2026

Übersicht Zusatzstoffe und Allergene

Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Asia-Bowl mit Teriyaki-Spieße		K M
Basmatireis		
BBQ-Sauce	1 3	I
Bio-Kartoffeln		
Bio-Spätzle		A D D1
Broccoli		
Bunte Salat Bowl mit Hirtenkäse		D D1 G K
Cannelloni mit Ricotta	3	A D D1 G J M
CousCous		D D1
Dessert nach Tagesangebot	1 2 9	G
Indisches Kichererbsencurry	3 8	D D1
Jus	5	I
Karotten		
Kartoffelpüree		G
Kartoffelwedges		D
Kräuter-Reis-Bowl mit Kichererbsen-Farinata		D D1 J K
LeipzigerAllerlei		
Mischgemüse		
Pfannkuchen		
Pilz-Polenta-Bowl mit Maronen	1 2 3	G I J K
Pommes Frites		
Puten-Ananas Bowl	1 10 12 2 3 4 6 7 8 9	B D D1 G H I J K L M
Putenschnitzel		
Rahmlauch	3 4 8 9	D D1 G J
Rahmsauce		G
Rotes Thai Putencurry		D D1 J M
Salatbuffet	3	A D D1 G I J K
Schlemmerfilet "Bordelaise"	3	C D1
Schnitzel paniert		D D1
Schweinefilet am Stück		G J K L
Tomatensauce		

Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Vegane BBQ Blumenkohl Wings		D D1
VK-Nudelgemüsepfanne	3	D D1 J K
weißes Gemüse-Bohnenfrikassee	2 3 8	D D1 G J K

= 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