Speiseplan Casino Killianstraße

UNIVERSITÄTS KLINIKUM FREIBURG

23.11.2026 bis 27.11.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesspezialität	Linsen mit Spätzle und Wienerle Sc	Schlemmerfilet "Bordelaise" mit Gemüse-Zartweizen und heller Kräutersauce Fi	Chili con carne mit Reis Ri / Sc	"Piccata Milanese" mit Nudeln, Erbsen und Tomatensauce Ge	Irish Stew La, Ri
Casinoteller	Rote Beete Gnocchi mit Gorgonzolasauce und Walnüssen	Spaghetti mit Linsenbolognese und Veganer Käsealternative	Kürbis-Kartoffel-Auflauf mit heller Kräutersauce	Bohneneintopf mit Reis	Ravioli mit Käsefüllung und Tomatensauce Schmeck den Süden — Genuss außer Haus — Baden-Württemberg
Casino Bowl	Quinoa-Blumenkohl-Bowl	Caesar-Salat Bowl mit Hühnchen Ge	Brotsalat	Ebly Bowl mit Tofu und Hummus	Asia-Bowl mit Teriyaki-Spieße Ge
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

23.11.2026 bis 27.11.2026

Übersicht Zusatzstoffe und Allergene

Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Asia-Bowl mit Teriyaki-Spieße		K M
Brotsalat		A D D1 D2 D5 G J K L
Ceasar-Salat Bowl mit Hühnchen	3	A D D1 G I J K
Chili con carne	2	D J
Dessert nach Tagesangebot	1 2 9	G
Ebly Bowl mit Tofu und Hummus	3	D D1 I K L M
Erbsen		
Gemüse-Zartweizen	3	J
Gorgonzolasauce	1 2 3 4 8	G
Hähnchenbrustfilet "Piccata Milanese"		A D D1 G J
Helle Sauce	8	G
Irish Stew	1 10 12 2 3 4 7 8 9	D D1 D2 D3 D4 I J K
Kürbis-Kartoffel-Auflauf	3 8	A G J
Linsen	1 3	I J
Nudeln		D D1
Quinoa-Blumenkohl-Bowl		B K
Ravioli m. Käsefüllung		A D D1 G
Reis		
Rote Beete Gnocchi		A D D1 G
Salatbuffet	3	A D D1 G I J K
Schlemmerfilet "Bordelaise"	3	C D1
Spaghetti		D D1
Spätzle		A D D1 D5
Tomatensauce		
Vegane Käsealternative	1	
Vegane Linsenbolognese	2	J
Vegetarischer Bohneneintopf		J
Walnusscreme		
Wienerle	2 4 8	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