Speiseplan Casino Killianstraße

UNIVERSITÄTS KLINIKUM FREIBURG

30.11.2026 bis 04.12.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesspezialität	Fleischkäse mit Karotten, Kartoffelpüree und Jus Sc	Kabeljau mit Rahmlauch und Bulgur Fi	Schweinebraten mit Mischgemüse, Bandnudeln und Jus Sc	Pute Tikka Masala mit Bio-Basmativollkornreis Ge	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Kartoffelröstinchen und Broccoli Ri
Casinoteller	Süßkartoffelcurry mit Kichererbsen und Reis	Pasta mit Kürbis und Salbei dazu geriebener Hartkäse	Karotten-Sesamstick mit Couscous, Blumenkohl und Süß Sauer Sauce	Linguine mit Spinat und Tomaten in Käsesauce Schmeck den Süden — Genuss außer Haus — Baden-Württemberg	Gemüsestrudel mit Reis und Tomatensauce
Casino Bowl	Orientalische Bowl mit Falafel und Joghurtsauce	Hähnchen-Gemüse-Bowl Ge	Asiatische Bowl mit Mango	Curry-Linsen-Bowl mit Röstkarotten	Bunte Salat Bowl mit Hirtenkäse
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

30.11.2026 bis 04.12.2026

Übersicht Zusatzstoffe und Allergene

Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Asiatische Bowl mit Mango		D D1 K M
Bandnudeln		D D1
Bio-Basmativollkornreis		
Bio-Bulgur		D D1 J
Blumenkohl		
Broccoli		
Bunte Salat Bowl mit Hirtenkäse		D D1 G K
Couscous		D D1
Curry-Linsen-Bowl mit Röstkarotten		D D1 H4 K L M
Dessert nach Tagesangebot	1 2 9	G
Fleischkäse	2 3 8	D G J K
Gemüsestrudel		A D D1 G J K L
ger. Hartkäse 32%	2	A G
Hähnchen-Gemüse-Bowl		J K
Jus	5	I
Kabeljau	3	C
Karotten		
Karotten-Sesamstick		D D1 L
Kartoffelpüree		G
Kartoffelröstinchen		A D D1 J
Linguine mit Spinat und Tomaten in Käsesauce		D D1 G
Mischgemüse		
Orientalische Bowl mit Falafel und Joghurtsauce	3	D D1 G H I J K M
Pasta mit Kürbis und Salbei	2 8	A D D1 G
Pute Tikka Masala		B H4 J M
Rahmlauch	3 4 8 9	D D1 G J
Reis		
Rindergeschnetzeltes "Stroganoff"	9	K
Salatbuffet	3	A D D1 G I J K
Schweinebraten		J K
Süß Sauer Sauce	1 2 3 9	D M
Süßkartoffelcurry mit Kichererbsen		
Tomatensauce		

= 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