Speiseplan Casino Killianstraße

UNIVERSITÄTS KLINIKUM FREIBURG

07.12.2026 bis 11.12.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesspezialität	Rindfleisch-Spätzle-Eintopf "Gaisburger Marsch" Ri	Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffeln und Remouladensauce Fi	Spaghetti Bolognese mit geriebenem Hartkäse Ri	Geschmorte Schweinebäckchen mit Bandnudeln und grünen Bohnen Sc	Hähnchenschenkel mit Kartoffelpüree, Mischgemüse und Jus Ge
Casinoteller	Asiatische Nudel-Gemüsepfanne mit Tofu und Süß Sauer Sauce	Linsen-Dal mit Bio-Fladenbrot	Spaghetti mit Sojabolognese und veganer Käsealternative	Käsespätzle mit Jus Schmeck den Süden — Genuss außer Haus — Baden-Württemberg	Hirtentaschen mit Kartoffeln und Ratatouille
Casino Bowl	Gerstenbowl mit Rosenkohl, Karotten und Tahini	Burrito Bowl Ge	Asia-Glasnudel-Bowl mit Sojastreifen	Tortellini-Bowl mit Hirtenkäse	bunte Vitamin- Bowl
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

07.12.2026 bis 11.12.2026

Übersicht Zusatzstoffe und Allergene

Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Asia-Glasnudel-Bowl mit Sojastreifen		B D D1 L M
Asiatische Nudel-Gemüsepfanne mit Tofu		D L M
Bandnudeln		D D1
Bio-Fladenbrot		D D1 L
Bohnen		
Burrito Bowl	10 3 9	G K
Dessert nach Tagesangebot	1 2 9	G
ger. Hartkäse 32%	2	A G
Gerstenbowl mit Rosenkohl, Karotten und Tahini		D D3 J K L
Geschmorte Schweinebäckchen		J K
Hähnchenschenkel mit Kürbis und Kartoffeln		I
Hirtentaschen		A D1 G
Jus	5	I
Kartoffeln		
Kartoffelpüree		G
Käsespätzle		A D D1 D5 G
Mischgemüse		
Ratatouille		
Remouladensauce	9	A C G K
Rindfleisch-Spätzle-Eintopf "Gaisburger Marsch"		A D D1 D5 I J
Salatbuffet	3	A D D1 G I J K
Seelachs paniert	3	C D D1
Sojabolognese	3	J M
Spaghetti		D D1
Spaghetti Bolognese		
Süß Sauer Sauce	1 2 3 9	D M
Tortellini-Bowl mit Hirtenkäse		D D1 G J K
Vegane Käsealternative	1	
Vegane Vitamin- Bowl	3	D D1 I J K
Veganer Linsen-Dal	3	I J

Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene

= 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