Speiseplan Casino Killianstraße

UNIVERSITÄTS KLINIKUM FREIBURG

14.12.2026 bis 18.12.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesspezialität	Sauerkraut Fleischeintopf "Bigos" mit Kartoffeln Sc	Pasta mit Räucherlachs in cremiger Sauce Fi	Schnitzel mit Kartoffelwedges, Bratenjus und Leipziger Allerlei Sc	Putengulasch mit Spätzle und Blumenkohl Ge	Soja-Schweinebauch mit Reis und Asia-Gemüse Sc
Casinoteller	Blumenkohl-Käse-Medaillons mit Kartoffeln, Jus und Erbsen	Spinatknödel mit Pilzragout	Gemüseeintopf mit Nudeln	Tortellini Ricotta-Spinat mit Sahnesoße Schmeck den Süden — Genuss außer Haus — Baden-Württemberg	Polentaschnitte mit Winter-Ratatouille
Casino Bowl	Rote-Bete-Salatbowl	Kürbisbowl mit Hirtenkäse und Quinoa	Krautsalat-Bowl mit Mungo-Bits	Süßkartoffel-Bowl mit Dinkel	Ebly Bowl mit Karotten und Blumenkohl
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

14.12.2026 bis 18.12.2026

Übersicht Zusatzstoffe und Allergene

Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Asia-Gemüse		J
Blumenkohl		
Blumenkohl-Käse-Medaillons		D D1 G
Bratenjus		
Dessert nach Tagesangebot	1 2 9	G
Ebly Bowl mit Karotten und Blumenkohl	3	D D1 I K
Erbsen		
Gemüseeintopf mit Nudeln		A D D1 J
Jus	5	I
Kartoffeln		
Kartoffelwedges		D
Krautsalat-Bowl mit Mungo-Bits	1 4	D D1 G J K
Kürbisbowl mit Hirtenkäse und Quinoa	3	G I J K
Leipziger Allerlei		
Pasta mit Räucherlachs in cremiger Sauce	1 2	A C D1 G
Pilzragout	3	G J
Polentaschnitte		G J
Putengulasch		
Reis		
Rote-Bete-Salatbowl	9	G H H3 J K
Sahnesoße	8	A G
Salatbuffet	3	A D D1 G I J K
Sauerkraut Fleischeintopf "Bigos"	1 2 3 4 9	D D1 G H J K
Schnitzel paniert		D D1
Soja-Schweinebauch	2 3	D D1 J M
Spätzle		A D D1 D5
Spinatknödel		A D D1 G
Süßkartoffel-Bowl mit Dinkel	7	D D5 J K
Tortellini Ricotta+Spi		A D D1 G
Winter-Ratatouille		

= 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