Speiseplan Casino Killianstraße

UNIVERSITÄTS KLINIKUM FREIBURG

21.12.2026 bis 25.12.2026	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	FEIERTAG	FEIERTAG
Casinoteller	Rote Beete Gnocchi mit Gorgonzolasauce und Walnüssen	Spaghetti mit Linsenbolognese und Veganer Käsealternative	Ravioli mit Käsefüllung dazu Tomatensauce Schmeck den Süden Genuss außer Haus Baden-Württemberg		
Casino Bowl	Quinoa-Blumenkohl-Bowl	Caesar-Salat Bowl mit Hühnchen Ge	Brotsalat		
Dessert	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)		

= Vegetarisch = Vegan Änderungen vorbehalten | Stand 03/2025

Allergene & Zusatzstoffe

UNIVERSITÄTS KLINIKUM FREIBURG

21.12.2026 bis 25.12.2026

Übersicht Zusatzstoffe und Allergene

Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
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
FEIERTAG		
Gemüse-Zartweizen	3	J
Gorgonzolasauce	1 2 3 4 8	G
Helle Sauce	8	G
Linsen	1 3	I J
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
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