






# Speiseplan Casino Killianstraße

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 11.00 Uhr bis 14.15 Uhr



30.12.2024 bis 03.01.2025	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Tagesspezialität</b>	Puten-Gemüsepfanne mit Vollkornnudeln Ge	FEIERTAG	FEIERTAG	Peruanische Pfefferpfanne mit Reis Ge	Hausgemachtes Wildschweinragout mit Spätzle und Rotkraut* Wi
<b>Casineteller</b>	Herzhafte Krautspätzle mit Speck Sc			Vegetarischer Erbseneintopf mit Kartoffeln 	Sticky Sesam Tofu mit Broccoli und Teriyakisauce dazu Basmatireis 
<b>Casino Bowl</b>	Grüne Bowl mit Schupfnudeln 			Bowl Mexico-Style 	Brotsalat 
<b>Dessert</b>	Karamellpudding			Heidelbeerquark	Spezialdessert
<b>Salat</b>	Salatauswahl nach Tagesangebot (3,J,I,K)			Salatauswahl nach Tagesangebot (3,J,I,K)	Salatauswahl nach Tagesangebot (3,J,I,K)

Die Angebote/Komponenten mit dem JOB&FIT-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Änderungen vorbehalten

# Allergene & Zusatzstoffe

30.12.2024 bis 03.01.2025					
Übersicht Zusatzstoffe und Allergene					
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene	Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Basmatireis					
Bowl Mexico-Style		G J K			
Brotsalat		D D1 J			
Dessert	1 3	G			
FEIERTAG					
Grüne Bowl mit Schupfnudeln		A D D1 G			
Hausgemachtes Wildschweinragout		J K			
Heidelbeerquark		G			
Herzhafte Krautspätzle mit Speck	2 8 9	A D D1			
Karamellpudding		G			
Kartoffeln					
Peruanische Pfefferpfanne		D D1 G J K M			
Pute-Gemüsepfanne mit Vollkornnudeln	1 10 12 2 3 4 6 7 8 9	A B C D D1 D2 D3 D4 D5 D6 E F G H H1 H2 H3 H5 H6 H7 I J K L M N			
Reis					
Rotkraut*Cas	3 5	I			
Salatbuffet	3	A D D1 G I J K			
Spätzle		A D D1			
Sticky Sesam Tofu mit Broccoli Teriyakisauce		A B D D1 D3 J L M			
Vegetarischer Erbseneintopf		I J			

 = Vegetarisch

 = Vegan

 = Job&Fit-Empfehlung

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 = Schalenfrüchte  
H1 = Mandeln  
H2 = Haselnüsse  
H3 = Walnüsse  
H4 = Cashewnüsse  
H5 = Pecannüsse  
H6 = Paranüsse  
H7 = Pistazien  
H8 = Macadamianüsse  
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 = Lachtersatz  
12 = chininhaltig

Änderungen vorbehalten | Stand 07/2024

## 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