








Speiseplan Casino Killianstraße

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 11.00 Uhr bis 14.15 Uhr



06.01.2025 bis 10.01.2025	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesspezialität	FEIERTAG	Kabeljau mit Honig-Limettensauce dazu Couscous und Broccoli Fi	Lasagne Ri/Sc	Rotes Thai Putencurry mit Basmatireis Ge	Gemüsequiche mit Sauerrahmdip 
Casinoteller		Bami Goreng mit Sojahack 	Veganer Linsen-Dal mit Fladenbrot 	Cannelloni mit Ricotta-Spinat und Tomatensauce 	Schweinebraten Kartoffelpüree Bohnen Sc
Casino Bowl		Hähnchen-Gemüse-Bowl Ge	Tortelini-Bowl mit Feta-Dressing 	Orientalische Bowl mit Falafel und Joghurtsauce 	Bunte Kichererbsen Bowl 
Dessert		Obst	Stracciatellajoghurt	Bratapfelquark	Spezialdessert
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)

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

06.01.2025 bis 10.01.2025					
Übersicht Zusatzstoffe und Allergene					
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene	Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Bami Goreng mit Sojahack	3	D D1 J M			
Basmatireis					
Bohnen					
Bratapfeljoghurt		G			
Broccoli					
Bunte Kichererbsen Bowl	3				
Cannelloni mit Ricotta	3	A D D1 G J M			
Couscous		D D1			
Dessert	1 3	G			
FEIERTAG					
Fladenbrot		D1 L			
Gemüsequiche	3	A D D1 D3 G J			
Hähnchen-Gemüse-Bowl					
Kabeljau mit Honig-Limettenmarinade		C			
Kartoffelpüree		G			
Lasagne	1 10 12 2 3 4 6 7 8 9	A B C D D1 E F G H H1 H2 H3 H5 H6 H7 I J K L M N			
Obst	6				
Orientalische Bowl mit Falafel und Joghurtsauce	3	D D1 G H I M			
Rotes Thai Putencurry		D D1 J M			
Salatbuffet	3	A D D1 G I J K			
Sauerrahmdip		G			
Schweinebraten	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 I J K L M N			
Stracciatellajoghurt					
Tomatensauce					
Tortelini-Bowl mit Feta-Dressing		D D1 G			
Veganer Linsen-Dal	3	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 = Lachsesersatz
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