










Speiseplan Casino Killianstraße

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 11.00 Uhr bis 14.15 Uhr



20.01.2025 bis 24.01.2025	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesspezialität	Linsen mit Spätzle und Wienerle Sc	Gedämpftes Seelachsfilet mit Gemüsejulienne, Kräutersauce und Bandnudeln Fi	Schnitzel paniert mit Bratensoße, Kartoffelwedges und Blumenkohl Sc	Gyros mit Fladenbrot Sc	Putencurry mit Vollkornnudeln und Karotten Ge
Casinoteller	Vegetarisch gefüllte Hirtentaschen mit Tomatensauce und Kartoffeln 	Frühlingsrollen mit Süß Sauer Sauce und Bamatreis 	Linsen-Mango-Curry mit Bulgur 	Polentaschnitte mit Pilzragout 	Gnocchi-Grillgemüse Pfanne mit Rucolapesto 
Casino Bowl	Puten-Ananas Bowl Ge	Bibimap- Bowl 	Bowl mit Kürbis, Grünkohl und karamellisierten Zwiebeln 	Bulgur Buddha Bowl 	vegane Curry-Linsen-Bowl mit Röstkarotten und Petersiliendip 
Dessert	Fruchtquark	1 ganzes Stück Obst	Schokopudding	Milchreis mit Zimt und Zucker	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)	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

20.01.2025 bis 24.01.2025					
Übersicht Zusatzstoffe und Allergene					
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene	Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Bandnudeln		D D1	Salatbuffet	3	A D D1 G I J K
Bibimap- Bowl	3	A D D1 L M	Schnitzel paniert		D D1
Bio-Basmati-VKreis			Schokopudding_DGE		D G
Bio-Bulgur		D D1 J	Süß Sauer Sauce	1 2 3 9	D I M
Bio-Kartoffeln			Tomatensauce		
Blumenkohl			Vegetarisch gefüllte Hirtentaschen		A D D1 G
Bowl mit Kürbis, Grünkohl und Zwiebeln		D1	Vollkornnudeln		D
Bratensoße			x-Petersiliendip	1	G
Bulgur Buddha Bowl	3	D1 I			
Curry-Linsen-Bowl mit Röstkarotten		D D1 M			
Dessert	1 3	G			
Fruchtquark		G			
Frühlingsrolle*Cas		D D1 J			
Gedämpftes Seelachsfilet		C D G			
Gnocchi-Grillgemüse Pfanne	3	A D D1 J			
Gyros mit Fladenbrot	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			
Kartoffelwedges					
Kräutersauce	3 8	G			
Linsen mit Spätzle und Saiten	2 4 8	A D D1 D5 G J K			
Linsen-Mango-Curry					
Milchreis		G			
Obst	6				
Pilzragout	3	G J			
Polentaschnitte		G J			
Puten-Ananas Bowl	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			
Putencurry	1 10 12 2 3 4 6 7 8 9				
Rucola-Walnuß-Pesto		H H1 H3			

 = 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