Speiseplan Casino Killianstraße

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 11.00 Uhr bis 14.15 Uhr



03.02.2025 bis 07.02.2025	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesspezialität	Rindfleisch-Spätzle-Eintopf "Gaisburger Marsch" Ri	Kabeljau mit Honig-Limettensauce dazu Couscous und Broccoli Fi	Lasagne Ri/Sc	Rotes Thai Putencurry mit Basmatireis Ge	Gemüsequiche mit Sauerrahmdip
Casinoteller	Gemüsefrikadelle mit Kräutersauce und Ebli	Bami Goreng mit Sojahack	Veganer Linsen-Dal mit Fladenbrot	Cannelloni mit Ricotta-Spinat und Tomatensauce	Schweinebraten mit Kartoffelpüree und Bohnen Sc
Casino Bowl	Salat Bowl mit Couscous	Hähnchen-Gemüse-Bowl Ge	Tortelini-Bowl mit Feta-Dressing	Orientalische Bowl mit Falafel und Joghurtsauce	Bunte Kichererbsen Bowl
Dessert	Schokopudding	Fruchtjoghurt	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)	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.

Allergene & Zusatzstoffe



	03	3.02.2025 b	ois 07.02.2025
	Übersic	ht Zusatzs	toffe und Aller
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene	Hauptkomponer
Bami Goreng mit Sojahack	3	D D1 J M	Tortelini-Bowl mit Feta-
Basmatireis			Dressing
Bohnen			Veganer Linsen-Dal
Bratapfeljoghurt		G	
Broccoli			
Bunte Kichererbsen Bowl	3		
Cannelloni mit Ricotta	3	ADD1GJM	
Couscous		D D1	
Dessert	1 3	G	
Ebli			
ErdbeerjoghurtDGE		G	
Fladenbrot		D1 L	
Gemüsefrikadelle		A D D1 J	
Gemüsequiche	3	A D D1 D3 G J	
Hähnchen-Gemüse-Bowl			
Kabeljau mit Honig- Limettenmarinade		С	
Kartoffelpüree		G	
Kräutersauce	3 8	G	
Lasagne	1 10 12 2 3 4 6 7 8	A B C D D1 E F G H H1 H2 H3 H5 H6 H7 I J K L M N	
Orientalische Bowl mit Falafel und Joghurtsauce	3	D D1 G H I M	
Rindfleisch-Spätzle-Eintopf "Gaisburger Marsch"		A D D1 D5 I J	
Rotes Thai Putencurry		D D1 J M	
Salat Bowl mit Couscous	3	D D1 G I	
Salatbuffet	3	ADD1GIJK	
Sauerrahmdip		G	
Schokopudding_DGE		DG	
Schweinebraten	1 10 12 2 3 4 6 7 8	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			

stoffe und Allergene			
	Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
	Tortelini-Bowl mit Feta- Dressing		D D1 G
1	Veganer Linsen-Dal	3	J
н			





Wir verwenden jodiertes Speisesalz.

Fleischkennzeichnung / Hauptkomponente:

Fi =	Fisch	Ri =	Rind
Ge=	Geflügel	Sc =	Schwein
Ka =	Kalb	Ve =	Vegetarisch
La =	Lamm	Wi =	Wild

Hauptallergene:

	P	
A = B = C = D = D1 = D2 = D3 =	Erdnüsse Fisch Glutenhaltiges Getreide Weizen Roggen Gerste	H = Schalenfrüche H1 = Mandeln H2 = Haselnüsse H3 = Walnüsse H4 = Cashewnüsse H5 = Pecannüsse H6 = Paranüsse H7 = Pistazien
D3 = D4 =		

D5 = Dinkel Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration >10mg/kg) oder 10mg/l) D6 = Kamut

D7 = Hybridstämme davon J = Sellerie E = Krebstiere F = Lupinen L = Sesamsamen G = Milch und Milchprodukte M = Soja N = Weichtiere

(einschl. Laktose)

Verwendete Zusatzstoffe:

1 =	Farbstoff	7 =	geschwärzt
2 =	Konservierungsstoff	8 =	Phosphat
3 =	Antioxidationsmittel	9 =	Süßungsmittel
4 =	Geschmacksverstärker	10 =	Phenylalanin
5 =	geschwefelt	11 =	Lachsersatz
6 =	gewachst	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-oo5-EU-/-Nicht-EU-Landwirtschaft entsprechend gekennzeichnete Komponenten stammen aus Bio-Anbau

^{*} Speisen, die keine kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe haben, werden in der Tabelle nicht aufgeführt