










# Speiseplan Casino Killianstraße

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 11.00 Uhr bis 14.15 Uhr



17.02.2025 bis 21.02.2025	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Tagesspezialität</b>	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
<b>Casineteller</b>	Vegetarisch gefüllte Hirtentaschen mit Tomatensauce und Kartoffeln 	Frühlingsrollen mit Süß Sauer Sauce und Bamatireis 	Linsen-Mango-Curry mit Bulgur 	Polentaschnitte mit Pilzragout 	Gnocchi-Grillgemüse Pfanne mit Rucolapesto 
<b>Casino Bowl</b>	Puten-Ananas Bowl Ge	Bibimap- Bowl 	Bowl mit Kürbis, Grünkohl und karamellisierten Zwiebeln 	Bulgur Buddha Bowl 	vegane Curry-Linsen-Bowl mit Röstkarotten und Petersiliendip 
<b>Dessert</b>	Fruchtquark	Himbeerjoghurt	Schokopudding	Milchreis mit Zimt und Zucker	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)	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

17.02.2025 bis 21.02.2025					
Übersicht Zusatzstoffe und Allergene					
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene	Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Bandnudeln		D D1	Salatbuffet	3	A D D1 G I J K
Bibimbap-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			
Himbeerjoghurt	6	G			
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			
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 = Lachsesersatz  
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 07/2024