










Speiseplan Casino Killianstraße

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 11.00 Uhr bis 14.15 Uhr



| 17.03.2025 bis 21.03.2025 | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---------------------------|--|---|---|--|--|
| Tagesspezialität | Linsen mit Spätzle und Wienerle Sc | Schlemmerfilet "Bordelaise" mit Tomatensoße und Nudeln Fi | Currywurst mit Pommes Frites Ri, Sc | Gyros mit Fladenbrot Sc | Gemüsequiche mit Sauerrahmdip  |
| Casinoteller | vegetarisches Kartoffel-Paprikagulasch mit Sauerrahmdip  | Zucchini-Bulgur-Pfanne mit Hirtenkäse  | Pasta mit Arrabiatasoße  | Nasi Goreng mit Sojasauce  | Fleischkäse mit Bratenjus und Kartoffeln Sc |
| Casino Bowl | Rote-Bete-Salatbowl  | Quinoa-Blumenkohl-Bowl  | Frühlingsbowl mit Lachs und Kartoffeln Fi | Asia-Glasnudel-Bowl mit Sojastreifen  | Linsenbowl mit Paprika, Sellerie und Karotte  |
| Dessert | Fruchtquark | Erdbeeryoghurt | 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

| 17.03.2025 bis 21.03.2025 | | | | | |
|--|-----------------------|---|---------------------------------------|--------------|-----------|
| Übersicht Zusatzstoffe und Allergene | | | | | |
| Hauptkomponenten | Zusatzstoffe | Allergene | Hauptkomponenten | Zusatzstoffe | Allergene |
| Arrabiatasoße | 1 2 | I | Zucchini-Bulgur-Pfanne mit Hirtenkäse | | D D1 G |
| Asia-Glasnudel-Bowl mit Sojastreifen | | B D D1 M | | | |
| Bratenjus | | | | | |
| Currywurst rot | 2 3 4 8 | G K | | | |
| Dessert | 1 3 | G | | | |
| Erdbeerjoghurt | 6 | G | | | |
| Fleischkäse | 2 3 8 | D G J K | | | |
| Fruchtquark | | G | | | |
| Frühlingsbowl mit Lachs und Kartoffeln | 2 | A C | | | |
| Gemüsequiche | 3 | A D D1 D3 G 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 | | | |
| Kartoffeln | | | | | |
| Linsen mit Spätzle und Saiten | 2 4 8 | A D D1 D5 G J K | | | |
| Linsenbowl mit Paprika, Sellerie und Karotte | 1 3 4 | D G J K | | | |
| Milchreis | | G | | | |
| Nasi Goreng | | D D1 M | | | |
| Nudeln | | D D1 | | | |
| Pasta | | | | | |
| Pommes Frites | | | | | |
| Quinoa-Blumenkohl-Bowl | | B | | | |
| Rote-Bete-Salatbowl | 9 | G H H3 K | | | |
| Salatbuffet | 3 | A D D1 G I J K | | | |
| Sauerrahmdip | | G | | | |
| Schlemmerfilet "Bordelaise" | 3 | C D1 | | | |
| Schokopudding_DGE | | D G | | | |
| Sojasauce | 2 3 4 | B D D1 M | | | |
| Tomatensoße | | | | | |
| vegetarisches Kartoffel-Paprikagulasch | | | | | |

 = 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