








Speiseplan Casino Killianstraße

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 11.00 Uhr bis 14.15 Uhr



16.12.2024 bis 20.12.2024	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesspezialität	Reis-Hackfleisch-Gratin Ri/Sc	Paniertes Schollenfilet mit Remouladensauce und Dampfkartoffeln Fi	Hausgemachte Pizza Sc	Polnischer Sauerkraut Fleischartopf "Bigos" Sc	Lachssteak Dillsauce Reis Broccoli Fi
Casinoteller	vegetarische Maultaschen mit Kartoffelsalat 	Gnocchi mit Kürbisragout 	Putensteak mit Currysauce dazu Nudeln und Karotten Ge	Italienischer Eintopf (mit Kartoffeln und Kürbis) 	Spaghetti Bolognese Ri
Casino Bowl	Bunte Salat Bowl mit Hirtenkäse 	Burrito Bowl Ge	Nudel-Bowl mit gebratenem Tofu 	Hawaiianische Poke Bowl 	Vegane Vitamin- Bowl 
Dessert	Waldfrucht-Pudding	Obst	Bratapfeljoghurt	Himbeerjoghurt	Apfelquark
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

16.12.2024 bis 20.12.2024					
Übersicht Zusatzstoffe und Allergene					
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene	Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Apfelquarkspeise	3	G	Vegane Vitamin- Bowl		D D1
Bio-Dampfkartoffeln			Vietnamesische Nudel-Bowl mit gebratenem Tofu		D D1 M
Bolognese	2	J	Waldf Frucht-Pudding		G
Bratapfeljoghurt		G			
Broccoli					
Bunte Salat Bowl mit Hirtenkäse		D D1 G			
Burrito Bowl	10 3 9	G J			
Currywurstsauce	3 9				
Dillsauce	3 8	G			
Gnocchi mit Kürbisragout		A D D1 G			
Hausgemachte Pizza	2 3 8	D D1 D3 G			
Hawaiianische Poke Bowl		C L			
Himbeerjoghurt	6	G			
Italienischer Eintopf	4				
Karotten					
Kartoffelsalat					
Lachssteak	3	C			
Nudeln		D D1			
Obst	6				
Paniertes Schollenfilet	3	C D D1			
Polnischer Sauerkraut Fleischeintopf "Bigos"	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			
Putensteak					
Reis					
Reis-Hackfleisch-Gratin	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			
Remouladensauce	9	A C G K			
Salatbuffet	3	A D D1 G I J K			
Schwäbische Maultaschen Schwein	2 3	A D D1 J K			
Spaghetti		D D1			

 = 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