



























MENÜPLAN 02.02.-06.02.2026

Bistro Freitag von 06.30 – 09.30 und 10.00 - 13.30 Uhr | Mittagsverpflegung Freitag von 11.30– 13.00 Uhr

Änderungen vorbehalten.  DE-ÖKO-072 Folgende Zutaten benutzen wir ausschließlich in Bio-Qualität: Kartoffeln, Möhren, Rotkohl, Weißkohl, Gelbe Bete, Rote Bete, Ringel-Bete, Hokkaidokürbis, Tofu

L = Laktosefrei G = Glutenfrei S = Schwein  = Vegan  = Vegetarisch  = Klimateller

	.Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Täglich
	L G Blumenkohlcremesuppe  	L G Curry-Gemüsesuppe  	L G pikante Rote Linsensuppe von Bio-Linsen  	L G Möhren-Orangensuppe von Bio-Möhren  		Tagessuppe Klein € 1,85 Groß € 4,30
1		Ardenner Kartoffelrahmsuppe mit Rauchfleisch ^{2,3,4} Bio-Möhren, Porree, Sellerie und Bio-Kartoffeln. L G S € 5,40 Extra Würstchen S € 1,30				
2A	„Letscho“ Frisches geschmortes Gemüsegulasch auf Bio- Vollkornnudeln, belegt mit Gewürzgurke ⁷   L € 7,00	Indisches Kichererbsenragout mit Spinat und Gemüse in Currysauce auf Duftreis   L € 6,50	Gebratene Tofu-Sesamschnitte mit Linsengemüse und Salzkartoffeln   L € 7,50	Mexikanischer Bohneneintopf mit frischem Gemüse gekocht, pikant gewürzt mit Kreuzkümmel und etwas Knoblauch  L G € 5,00  Extra gebratener Tofu L G € 1,30	Veganes Wurstgulasch mit Kraut und Paprika geschmort auf Nudeln   L € 7,00	Gemischter Salatteller mit Dressing 100 g = € 1,60
2B	Nudelauflauf mit Gartengemüse und Kräuterdip dazu Möhrenrohkostsalat von Bio-Möhren   € 6,50	Hausgemachte Käsespätzle mit Schmorzwiebeln € 7,00 	Spiegeleier mit Rahmspinat und Bio-Kartoffeln G € 6,50 	Maisrösti von Bio-Kartoffeln mit buntem Gemüse und Kräuterdip   G € 7,00		Currywurst ^{1,2,4,5,8} mit scharfer Gewürzketchup-sauce ⁷ und Pommes frites L G S € 7,00
3	Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ mit Pommes frites, Rohkostsalat und French-Dressing ¹ S € 8,20	Im Teig gebackenes MSC Seelachsfilet mit verschiedenen Kartoffelsalaten ^{1,7} von Bio- Kartoffeln  L € 8,50	Hackbraten vom Rind und Schwein mit Rotkohl von Bio-Rotkohl, Salzkartoffeln und Bratensauce S € 7,50	Grünkohl mit gerösteten Moorkartoffeln von Bio-Kartoffeln L S € 5,60 mit S Kasslerrücken ^{2,4,8} + € 3,00 S Schinkenkochwurst ^{1,2,4,5,8} + € 3,00	Thüringer Bratwurst ^{5,8} mit Sauerkraut, Stampfkartoffeln von Bio- Kartoffeln und Bratensauce G S € 7,50	vegane Currywurst ¹ mit pikanter Gewürzketchup-sauce ⁷ und Pommes frites L G € 7,50 
	Karamellpudding ¹ mit Mandeln G € 1,70	Milchreis mit Kirschsauce G € 1,70	Grießpudding mit Erdbeersauce € 1,70	Frischkäse-Himbeer-Trifle € 1,90		kleines Dessert € 1,00
	Kirsch-Quarkspeise G € 1,50	Aprikosen-Quarkspeise ⁴ G € 1,50	Pfirsich-Quarkspeise G € 1,50	Kirsch-Quarkspeise G € 1,50		

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Nitritpökelsalz 4) mit Antioxidationsmittel 5) mit Geschmacksverstärker 6) geschwärzt 7) mit Süßungsmittel 8) mit Phosphat

Hinweise zu Allergenen finden Sie auf unserer Webseite bzw in unserer Mappe die an der Kasse ausliegt

Haben Sie Fragen oder Anregungen - sprechen Sie uns an! Gerne auch unter Rufnummer 040/428405381 oder per Email: Jens.Carstensen@bsw.hamburg.de Webseite: www.kantine-wilhelmsburg.de Pächter: Jens Carstensen