




























MENÜPLAN 02.03.–06.03.2026

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 Champignoncremesuppe  	L G Tomatencremesuppe  	L G pikante Rote Linsensuppe  	L G Möhren-Orangensuppe von Bio-Möhren  		Tagessuppe Klein € 1,85 Groß € 4,30
1		Warmer Milchreis mit Kirschsauce und Zimt und Zucker   G € 5,00				
2A	Pasta „all arrabiata“ mit Paprika, in pikant-scharfer Tomatensauce mit Oliventopping und Linsensalat  L € 7,00 	Sojageschnetzeltes mit frischen Champignons und Wurzelgemüse in Kräutersauce auf Bio-Vollkornnudeln  L € 7,50 	Spinatquiche mit Rohkostsalat und Kräuterdip  € 7,00 	Gegrillter Ziegenkäse an fruchtig mariniertem Salat von Bio-Rote-Bete und Bio-Hokkaidokürbis und geröstetem Kräuterbrot  € 7,50 		Gemischter Salatteller mit Dressing 100 g = € 1,60
2B	Kartoffelgratin mit Broccoli und Grilltomate G € 7,00 	„Pörkölt“ Gulasch vom Schwein mit Zwiebeln und Paprika geschmort auf Nudeln L S € 7,90	Vegane Bratwurst auf Ananaskraut und Stampfkartoffeln von Bio-Kartoffeln  L G € 7,50 	Veganes Soja-Pfannengiros von Bio-Soja mit Djuvecreis und Pfannengemüse  L G € 7,50 	Kohlroulade in Zwiebelsauce mit hausgemachten Stampfkartoffeln von Bio-Kartoffeln S € 7,00	Currywurst ^{1,2,4,5,8} mit scharfer Gewürzketchup-sauce ⁷ und Pommes frites L G S € 7,00
3	Balkan-Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites, und pikanter Paprika-Zwiebelsauce ^{2,7} L S € 8,20	Seelachsfilet „Mediterran“ mit Kräuteröl auf Gemüsebett und Röstkartoffeln  L € 9,00	Knusprig gebratenes Hähnchenfleisch auf Pasta mit Broccoli in Kräuterrahm dazu Grilltomate  € 7,90	Königsberger Klopse“ in Kapernsauce, auf Salzkartoffeln von Bio-Kartoffeln oder Reis dazu Bio-Rote Bete S € 7,50	Seelachsstreifen in Tempurateig auf thailändischem Gemüsecurry pikant-scharf mit Kokosmilch, Ingwer und Zitronengras auf Jasminreis  L € 9,00	vegane Currywurst ¹ mit pikanter Gewürzketchup-sauce ⁷ und Pommes frites L G € 7,50 
	Grießpudding mit Erdbeersauce € 1,70	Schokopudding mit Vanillesauce ¹ G € 1,70	Panna-Cotta-Creme mit Erdbeersauce G € 1,90	Rote Grütze mit Vanillesauce L G € 1,70		kleines Dessert € 1,00
	Orangen-Quarkspeise G € 1,50	Heidelbeer-Quarkspeise G € 1,50	Aprikosen-Quarkspeise ⁴ 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