

MENÜPLAN 15.04.–19.04.2024

Öffnungszeiten: Bistro Mo-Do. von 06.30 – 09.30 und 11.30 - 14.00 Uhr | Mittagsverpflegung Mo-Do. von 11.30– 13.30 Uhr

Änderungen vorbehalten.

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

L = Laktosefrei G = Glutenfrei S = Schwein  = Vegan  = Vegetarisch  = Klimateller  DE-ÖKO-072

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Täglich
	L G Gemüsecremesuppe  	L G Blumenkohlcremesuppe  	L G Erbsensuppe mit frischer Minze  	L G Tomatencremesuppe  		Tagessuppe Klein € 1,70 Groß € 3,90
1	Tiroler Kartoffelpfanne von Bio-Kartoffeln, Broccoli, Zucchini, Bio-Möhren und Weißkohl mit Käse gratiniert G € 5,80 	Pasta in Spinat-Sauce mit etwas Knoblauch, belegt mit gratinierter Tomate   € 5,80				
2A	Gebratene Nudeln mit Asia-Gemüse in pikanter Sojasauce 1,2,5   L € 5,80	Erbseintopf mit Rauchfleisch, Bio-Möhren, Porree, Sellerie und Bio-Kartoffeln. L G S € 4,60 Extra Würstchen S € 1,20	Hühnerfrikassée ‚Bürgerlich‘ mit Erbsen + Bio-Möhren und Reis  € 6,90	Gratinierter Hirtenkäse auf buntem Gemüse und Kräuterpasta   € 6,40	Chili con Carne vom Krautsander Naturrind mit Chili, Mais, roten Bohnen und Reis L G € 6,90	Gemischter Salatteller mit Dressing 100 g = € 1,50
2B	Gebratene Nudeln mit Asia-Gemüse und Geflügelstreifen in pikanter Sojasauce 1,2,5  L € 6,90	Frisches, gebratenes Gemüse (mit Bio-Möhren) an pikanten Röstkartoffeln von Bio-Kartoffeln und Humus   L G € 6,40	Karibisches Gemüseragout mit Edamamebohnen in Limetten-Kokossaure auf Jasminreis   L G € 5,80	Geschmortes, vegan zubereitetes Sauerkraut an Stampfkartoffeln von Bio-Kartoffeln mit Schmorzwiebeln und Erbsenpüree   L G € 5,80	Gemüsebolognese frische Bio-Möhren, Sellerie, Zwiebeln und Porree mit Kräutern und etwas Knoblauch in Tomatensoße geschmort, auf Bio-Vollkornnudeln   L € 5,80	Currywurst 1,2,4,5,8 mit scharfer Gewürzketchup-sauce 7 und Pommes frites L G S € 6,40
3	Spiegeleier mit Rahmspinat und Bio-Kartoffeln G € 5,80 	Im Teig gebackenes MSC Seelachsfilet mit verschiedenen Kartoffelsalaten 1,7 von Bio-Kartoffeln  L € 7,90	Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ mit Pommes frites, Rohkostsalat und French-Dressing 1 S € 7,50	Original ‚Hamburger Labskaus‘ ^{3,7} vom Rind, zubereitet mit Bio-Kartoffeln, belegt 2 Spiegeleiern und Gewürzgurke ⁷ L G € 6,90 mit MSC-Matjes ² oder Bismarckhering + € 1,60	Schlemmerfilet von MSC Seelachs „Italiano“ mit Tomaten-Zucchini-Käse überbacken auf Gemüsereis mit Tomatensauce  € 8,10	vegane Currywurst 1 mit pikanter Gewürzketchup-sauce 7 und Pommes frites L G € 6,90 
	Milchreis mit Kirschsauce G € 1,60	Schokopudding mit Vanillesauce 1 G € 1,60	Rote Grütze ⁴ mit Vanillesauce 1 G € 1,80	Grießpudding mit Erdbeersauce € 1,60		kleines Dessert € 0,90
	Mango-Quarkspeise G € 1,40	Erdbeer-Quarkspeise G € 1,40	Quarkspeise mit Fruchtsauce G € 1,40			

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