

# MENÜPLAN 22.04.–26.04.2024

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 Rote Betsuppe von Bio-Rote Bete  	L G Bärlauchcremesuppe  	L G pikante Rote Linsensuppe  		Tagessuppe Klein € 1,70 Groß € 3,90
1		½ Hähnchen gegrillt gewürzt mit den Kräutern der Provence, dazu Pommes frites und Rohkostsalat mit Bio-Möhren  L G € 8,20	Mailänder Käseschnitzel mit Broccoli, Nudeln und Tomatensauce € 6,40 			
2A	Seitan-Bratlinge auf orientalischen Linsengemüse, Gemüsereis und hausgemachtem Chutney  L € 7,40 	Altdeutscher Kartoffeleintopf mit Rauchfleisch <sup>2,3,4</sup> , Bio-Möhren, Porree, Sellerie und Bio-Kartoffeln. L G S € 4,60 Extra Würstchen S € 1,20	Frisches Wok-Gemüse mit Bio-Möhren in Erdnussauce auf Jasminreis mit frischem Koriander  L G € 5,80 		Hackbraten vom Rind und Schwein mit Stampfkartoffeln von Bio-Kartoffeln, Rotkohl <sup>7</sup> und Bratensauce S € 6,40	Gemischter Salatteller mit Dressing 100 g = € 1,50
2B	„Letscho“ Frisches geschmortes Gemüsegulasch auf Bio-Vollkornnudeln, belegt mit Tofu  L € 6,40 	Kichererbsen-Gemüsebratling auf bunten Gemüsen und Röstkartoffeln von Bio-Kartoffeln und Möhrendip von Bio-Möhren  L G € 6,40 	MSC Matjesfilets mit Brechbohnen, Bratkartoffeln von Bio-Kartoffeln und Kräuterdip  G € 7,00	Maisrösti von Bio-Kartoffeln mit buntem Gemüse und Bohnenmus  L G € 6,40 	Pastinakenschnitzel von Bio-Pastinaken mit Erbsen+ Bio-Möhren, Kräuterkartoffeln von Bio-Kartoffeln und Petersiliensauce  L € 6,40 	Currywurst <sup>1,2,4,5,8</sup> mit scharfer Gewürzketchup-sauce <sup>7</sup> und Pommes frites L G S € 6,40
3	½ Hähnchen gegrillt gewürzt mit den Kräutern der Provence, dazu Pommes frites und Rohkostsalat mit Bio-Möhren  L G € 8,20	Gebratenes MSC Seelachsfilet mit verschiedenen Kartoffelsalaten <sup>1,7</sup> von Bio-Kartoffeln  L € 7,90	hausgemachte Rinderroulade <sup>2,4,7</sup> mit Bohnen, Salzkartoffeln von Bio-Kartoffeln und Bratensauce L G S € 9,20	Cevapcici auf pikanten Pfannengemüse mit Bio-Möhren dazu Duvecreis überzogen mit Sc. Diabolo <sup>2,7</sup> L S € 6,90	Heringsfilet „Mediterran“ mit Kräuteröl auf Gemüsebett und Röstkartoffeln  L € 8,00	vegane Currywurst <sup>1</sup> mit pikanter Gewürzketchup-sauce <sup>7</sup> und Pommes frites L G € 6,90 
	Panna-Cotta-Creme mit Johannisbeersauce G € 1,80	Vanillepudding <sup>1</sup> mit Schokosauce G € 1,60	Grißpudding mit Erdbeersauce € 1,60	Frischkäse-Mango-Trifle € 1,80		kleines Dessert € 0,90

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 Allergien 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](mailto:Jens.Carstensen@bsw.hamburg.de)

Webseite: [www.kantine-wilhelmsburg.de](http://www.kantine-wilhelmsburg.de)

Pächter: Jens Carstensen