Kantine der Behörde für Stadtentwicklung und Wohnen / Umwelt, Klima, Energie und Agrarwirtschaft

MENÜPLAN 13.05.–17.05.2024

Öffnungszeiten: Bistro Mo-Do. von 06.30 – 09.30 und 11.30 - 14.00 Uhr | Mittagsverpflegung Mo-Do. von 11.30– 13.30 Uhr
Bistro Freitag von 06.30 – 09.30 und 11.30 - 13.30 Uhr | Mittagsverpflegung Freitag von 11.30– 13.00 Uhr

Änderungen vorbehalten.

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Täglich
	L G Curry-Zucchinisuppe V	L G pikante Rote Linsensuppe V	L G Kartoffel-Lauchsuppe V	L G Bärlauchsuppe V		Tagessuppe Klein € 1,70 Groß € 3,90
1	Gemüse-Sojabolognese mit frischen Bio-Möhren, Sellerie, Zwiebeln und Porree in Tomatensauce auf Bio-Vollkornnudeln L 6,40 V	Tomatensuppentopf mit frischen Gartengemüsen (mit Bio-Möhren) und Reis € 4,60 V L S Fleischkloßeinlage € 1,20				
2A	Asia-Gemüse und Geflügelstreifen in pikanter Sojasauce*1,2,5* auf Jasminreis L € 6,90	Gratinierter Hirtenkäse auf buntem Gemüse und Kräuterpasta € 6,40 V	Kartoffel-Gemüsegratin mit Bio-Kartoffeln und Bio-Möhren mit frischen Kräutern und Gurkensalat € 6,40 V	Gegrillte Tomaten-Mozzarella auf gerösteten Olivenbrot dazu Salat in Balsamicodressing € 6,40 V	Gelbe Erbsenbratlinge auf Blumenkohl-Möhrencurry im Reisrand L € 6,40 V	Gemischter Salatteller mit Dressing 100 g = € 1,50
2B	Hauseingelegte MSC Bratheringe „süß-sauer“ mit Bratkartoffeln von Bio-Kartoffeln und Remouladensauce*1* L € 6,90	Schweinefleisch in Süß-Sauer-Sauce mit Asia-Gemüse und Jasminreis L G € 7,50	Gnocchi- Gemüsepfanne mit bunten Gemüsen und frischen Kräutern der Provence dazu Bohnensalat L € 6,40 V	Bio-Vollkornpasta mit Streifen von Bio-Möhren und Porree in Hafersauce belegt mit Räuchertofu L € 6,40 V	Blumenkohl-Möhrencurry im Reisrand belegt mit Marinierten Hähnchenbruststreifen L € 6,90	Currywurst*1,2,4,5,8* mit scharfer Gewürzketchup-sauce*7* und Pommes frites L G S € 6,40
3	Ungarisches Gulasch*2* vom Rind mit Zwiebeln und Paprika geschmort auf Nudeln L € 7,50	Im Teig gebackenes MSC Seelachsfilet mit verschiedenen Kartoffelsalaten*1,7* von Bio-Kartoffeln L € 7,90	Pasta Bolognese vom Krautsander Naturrind zubereitet mit frischen Gemüsen in Tomatensauce L € 6,90	Schnitzel vom Schwein “Wiener Art“ mit Pommes frites, Rohkostsalat und French-Dressing*1* S € 7,50	gebratene MSC Heringsfilets mit verschiedenen Kartoffelsalaten*1,7* von Bio-Kartoffeln L € 6,90	vegane Currywurst*1* mit pikanter Gewürzketchup-sauce*7* und Pommes frites L G € 6,90 V
	Ricotta-Aprikosen-Trifle*4* € 1,80	Karamellpudding*1* mit Mandeln G € 1,60	Milchreis mit Kirschsauce G € 1,60	Grießpudding mit Erdbeersauce € 1,60		kleines Dessert € 0,90
	Johannisbeer-Quarkspeise G € 1,40	Heidelbeer-Quarkspeise G € 1,40	Karamellpudding*1* mit Mandeln G € 1,60	Aprikosen-Quarkspeise*4* 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 Allergen 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