




















# MENÜPLAN 29.04.–03.05.2024

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

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 Möhren-Ingwersuppe von Bio-Möhren  	L G Süßkartoffelsuppe  		L G Erbsensuppe mit frischer Minze  		Tagessuppe Klein € 1,70 Groß € 3,90
1		So lange der Vorrat reicht Nudel-Gemüsegratin Mit Bio-Möhren, Paprika, Zucchini und Aubergine, dazu Salatbeilage   € 6,40		Schweinerückensteak mit Bratkartoffeln von Bio-Kartoffeln, Broccoli und Rahmchampignons  G S € 8,50		
2A	Pasta mit pikantem Tomaten-Paprikaragout und gebratener Chorizo <sup>2,4</sup>  L S € 6,40  Das Gericht als vegane Variante L € 5,80 	Erseneintopf mit Rauchfleisch, Bio-Möhren, Porree, Sellerie und Bio-Kartoffeln. L G S € 4,60  Extra Würstchen S € 1,20			Indische Reispfanne von bunten Gemüsen mit Bio-Möhren, Mungobohnenkeimlingen, gebratenem Tofu und frischem Koriander   L G € 6,00	Gemischter Salatteller mit Dressing 100 g = € 1,50
2B	Mit Tomate-Mozzarella gratinierter Gemüsebratling auf Zucchini-Kräuterpasta in Rahm   € 6,40	Veganes Wurstgulasch mit Kraut und Paprika geschmort auf Nudeln  L € 6,40 		Kokos-Linsen-Tofuragout im Edamamereisrand mit gerösteten Cashewkernen  L € 6,40 	Nasi Goreng Indonesische Reispfanne mit frischen Gemüsen und Hähnchenfleisch  L G € 6,90	Currywurst <sup>1,2,4,5,8</sup> mit scharfer Gewürzketchup-sauce <sup>7</sup> und Pommes frites L G S € 6,40
3	hausgemachte Rinderroulade <sup>2,4,7</sup> mit Rotkohl, Salzkartoffeln von Bio-Kartoffeln und Bratensauce  L G S € 9,20	Hamburger Pannfisch mit Bratkartoffeln von Bio-Kartoffeln und Senfsauce dazu Salatbeilage  € 8,60		Westernpfanne mit Hackfleisch vom Rind und Schwein, Mais, Paprika, Roten Bohnen, Röstkartoffeln von Bio-Kartoffeln und Salsa  L S € 6,40	Pikanter Heringstopf „Skandinavisch“ mit Zwiebeln, Äpfel und Gewürzgurken in Dillrahm <sup>1</sup> auf Bratkartoffeln von Bio-Kartoffeln  G € 6,90	vegane Currywurst <sup>1</sup> mit pikanter Gewürzketchup-sauce <sup>7</sup> und Pommes frites L G € 6,90 
	Joghurt mit frischen Früchten € 1,60	Karamellpudding <sup>1</sup> mit Mandeln G € 1,60		Schokopudding mit Vanillesauce <sup>1</sup> G € 1,60		kleines Dessert € 0,90
	Pfirsich-Quarkspeise G € 1,40	Pfirsich-Quarkspeise 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](mailto:Jens.Carstensen@bsw.hamburg.de)

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

Pächter: Jens Carstensen