






























MENÜPLAN 22.07.-26.07.2024

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 Lauchcremesuppe  	L G Curry-Gemüsesuppe  	L G Tomatencremesuppe  	L G Kürbiscremesuppe vom Bio-Hokkaidokürbis  	L G Curry-Gemüsesuppe  	Tagessuppe Klein € 1,70 Groß € 3,90
1		Lasagne vom Krautsander Naturrind und Bechamel mit Nudelplatten geschichtet und im Ofen gebacken dazu Tomatensauce € 7,50	Asia-Gemüse mit gebratenen Geflügelstreifen in Erdnussauce auf gebratenen Nudeln  L € 6,90	Bayerischer Wurstsalat ^{2,4,8} mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürzgurken, auf Bratkartoffeln von Bio-Kartoffeln L G S € 6,40		
2A	Chili sin Carne von frischen Gemüsen mit Chili, Mais, roten Bohnen und Reis  L G € 5,80 	Gebratene Nudeln mit Asia-Gemüse und Tofu in pikanter Sojasauce ^{1,2,5}  L € 6,40 	Kohlrabischnitzel Mit frischem Gartengemüse, Bio-Kartoffeln und Kürbisdip  L € 6,40 	Gnocchi- Gemüsepfanne mit bunten Gemüsen und frischen Kräutern der Provence dazu Bohnensalat  L € 6,40 	Saitangeschnitzeltes mit Cornichons, Champignons und Thymian in Senfsauce mit Erbsen im Reisrand  € 6,50 	Gemischter Salatteller mit Dressing 100 g = € 1,50
2B	Grillkäse mit frischem Pfannengemüse auf Röstkartoffeln und Dip  € 6,40 	Gebratene Nudeln mit Asia-Gemüse und Geflügelstreifen in pikanter Sojasauce ^{1,2,5}  L € 6,90	Zwei gekochte Eier in Senfsauce mit Bio-Kartoffeln und Erbsen  € 5,80 	pikantes Wurstgulasch ^{2,3,4} mit Kraut und Paprika geschmort auf Nudeln L S € 6,40	Putengeschnitzeltes mit Cornichons, Champignons und Thymian in Senfsauce dazu Spätzle und junge Erbsen  € 7,00	Currywurst ^{1,2,4,5,8} mit scharfer Gewürzketchup-sauce ⁷ und Pommes frites L G S € 6,40
3	Lasagne vom Krautsander Naturrind und Bechamel mit Nudelplatten geschichtet und im Ofen gebacken dazu Tomatensauce € 7,50	Gebratenes MSC Seelachsfilet mit verschiedenen Kartoffelsalaten ^{1,7} von Bio-Kartoffeln  L € 7,90	Pfannengiros vom Schwein mit Pommes frites, Weißkrautsalat und Tzaziki G S € 7,50	Original ‚Hamburger Labskaus‘ ^{3,7} vom Rind, zubereitet mit Bio-Kartoffeln, belegt mit 2 Spiegeleiern und Gewürzgurke ⁷ L G € 6,90 mit MSC-Matjes ² oder Bismarckhering + € 1,60	Gebratenes Doradenfilet auf mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln von Bio-Kartoffeln und Kräuterbutter € 9,00	vegane Currywurst ¹ mit pikanter Gewürzketchup-sauce ⁷ und Pommes frites L G € 6,90 
	Rote Grütze ⁴ mit Vanillesauce ¹ G € 1,80	Vanillepudding ¹ mit Johannisbeersauce G € 1,60	Ricotta-Aprikosen-Trifle ⁴ € 1,80	Grießpudding mit Erdbeersauce € 1,60	Grießpudding mit Erdbeersauce € 1,60	kleines Dessert € 0,90
	Erdbeer-Quarkspeise G € 1,40	Quarkspeise mit Fruchtsauce G € 1,40	Heidelbeer-Quarkspeise G € 1,40	Melonen-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