

MENÜPLAN 01.12.-05.12.2025

Bistro Freitag von 06.30 – 09.30 und 10.00 - 13.30 Uhr | Mittagsverpflegung Freitag von 11.30– 13.00 Uhr

Änderungen vorbehalten.  DE-ÖKO-072 Folgende Zutaten benutzen wir ausschließlich in Bio-Qualität: Kartoffeln, Möhren, Rotkohl, Weißkohl, Gelbe Bete, Rote Bete, Ringel-Bete, Hokkaidokürbis, Tofu

L = Laktosefrei G = Glutenfrei S = Schwein  = Vegan  = Vegetarisch  = Klimateller

						Täglich
	L G Hokkaidokürbis Suppe vom Bio Hokkaido  	L G Fruchtige Tomatensuppe  	LG Paprikacremesuppe  	L G Pikante rote Linsensuppe  	L G Gemüsecremesuppe  	Tagessuppe Klein € 1,85 Groß € 4,30
1						
2A	Geschmortes Paprikagemüse in Hafercremesauce mit Peperoni und Oliven, dazu Couscous   L € 7,50	Gegrillter Hokkaidokürbis vom Bio-Hokkaidokürbis auf Rote Bete-Möhren-Apfelragout von Bio Rote Bete und Bio-Möhren dazu Bio-Kartoffeln  L G € 7,50	Champignon Lasagne In Bechamel mit Nudelplatten geschichtet und im Ofen gebacken dazu Kürbissauce € 7,90 	Rote Bete Hafer Bratling mit Ragout von Bio-Hokkaidokürbis dazu Röstkartoffeln  L G € 7,50	Pasta “Amatriciana“ mit geröstetem Speck2,3,4, und Paprika in Tomatensauce L S € 6,40 Das Gericht als vegane Variante € 5,50	Gemischter Salatteller mit Dressing 100 g = € 1,60
2B	Hauseingelegte MSC Bratheringe „süß-sauer“ mit Bratkartoffeln von Bio-Kartoffeln und Remouladensauce 1  L € 7,50	Balkan-Schnitzel vom Schwein mit Röstkartoffeln, und pikanter Paprika-Zwiebelsauce2,7  € 8,50	Hausgemachte Geflügelfrikadelle mit frischen Bio-Möhren in Petersiliensauce und Bio-Kartoffeln  € 7,00	Thüringer Bratwurst5,8 mit Sauerkraut, Stampfkartoffeln von Bio-Kartoffeln und Bratensauce G S € 7,50	Orientalisches Linsengemüse mit Falafel und hausgemachtem Chutney  L G € 7,50 	Currywurst1,2,4,5,8 mit scharfer Gewürzketchup-sauce7 und Pommes frites L G S € 7,00
3	Ungarisches Gulasch2 vom Rind mit Zwiebeln und Paprika geschmort auf Nudeln L € 8,90	Seelachsfilet „Mediterran“ mit Kräuteröl auf Gemüsebett und tomatisierte Pasta  L € 9,00	Grünkohl mit gerösteten Moorkartoffeln von Bio-Kartoffeln L S € 5,60 mit S Kasseler Nacken 2,4,8 + € 3,00 S Schinkenkochwurst 1,2,4,5,8 + € 3,00	Hamburger Pannfisch mit Bratkartoffeln von Bio-Kartoffeln und Senfsauce dazu Salatbeilage  € 9,30	MSC Matjesfilets mit Bratkartoffeln von Bio-Kartoffeln und Apfel-Zwiebelsauce  G € 7,50	vegane Currywurst1 mit pikanter Gewürzketchup-sauce7 und Pommes frites L G € 7,50 
	Panna-Cotta-Creme mit Erdbeersauce G € 1,90	Vanillepudding1 mit Johannisbeersauce G € 1,60	Frischkäse-Himbeer-Trifle € 1,90	Grießpudding mit Erdbeersauce € 1,70		kleines Dessert € 1,00
	Süße Rübe-Quarkspeise G € 1,50	Apfel-Quarkspeise G € 1,50	Pfirsich-Quarkspeise G € 1,50	Aprikose-Quarkspeise G € 1,50		

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