

MENÜPLAN 12.01.-16.01.2026

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 V = Vegan V = Vegetarisch Klimateller = Klimateller

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Täglich
	L G Kürbiscremesuppe vom Bio-Hokkaidokürbis  V	L G Tomatencremesuppe  V	L G Möhren-Ingwersuppe von Bio-Möhren  V	L G Kartoffel-Lauchsuppe von Bio-Kartoffeln  V	L G Curry-Zucchinisuppe  V	Tagessuppe Klein € 1,85 Groß € 4,30
1	Gebackener Camembert mit Rohkostsalat Röstbrot und Johannisbeeren € 7,50 V	Erbseeneintopf mit Rauchfleisch, Bio-Möhren, Porree, Sellerie und Bio-Kartoffeln. L G S € 5,40 Extra Würstchen S € 1,30	Geschmortes, vegan zubereitetes Bayrisch Kraut von Bio-Weißkohl an Stampfkartoffeln von Bio-Kartoffeln mit Schmorzwiebeln und Erbsenpüree  V L G € 6,50	Pikanter Heringstopf „Skandinavisch“ mit Zwiebeln, Äpfel und Gewürzgurken in Dillrahm 1 auf Bratkartoffeln von Bio-Kartoffeln G € 7,50	Pasta „Verdura“ mit tomatisierten Gemüsen, Artischocken geschwenkt in Olivenöl mit frischen Kräutern und Oliventopping  L € 6,80 V	
2A	Gelbe Linsen-Kokos-Dahl mit geschmorter Rote-Bete von Bio-Rote-Bete dazu Gemüsereis und Chutney  V L G € 7,00	Hausgemachte Käsespätzle mit Schmorzwiebeln € 7,00 V	Spinatfritata mi Bio- Eier und Bio-Kartoffeln zubereitet dazu Salat und Dip  V € 7,50	Kokos-Gemüsecurry mit Bio-Möhren, und Edamamebohnen im Reisrand  L G € 6,50 V	Spinatfritata mi Bio- Eier und Bio-Kartoffeln zubereitet dazu Salat und Dip  € 7,50 V	Gemischter Salatteller mit Dressing 100 g = € 1,60
2B	Ofenbauernfrühstück zubereitet mit Speck, Zwiebeln, Bio-Eier und Bio-Kartoffeln dazu Gewürzgurke und Tunke L G S € 7,50	Chili sin Carne von frischen Gemüsen mit Chili, Mais, roten Bohnen und Reis  V L G € 6,50	Knusprig gebratenes Hähnchenfleisch auf Asia-Gemüse in Sojasauce und Jasminreis € 7,90	Zwei gekochte Bio-Eier in Senfsauce mit Bio-Kartoffeln und Erbsen  V € 7,00	Ofenbauernfrühstück zubereitet mit Speck, Zwiebeln, Bio-Eier und Bio-Kartoffeln dazu Gewürzgurke L G S € 7,50	Currywurst 1,2,4,5,8 mit scharfer Gewürzketchup-sauce 7 und Pommes frites L G S € 7,00
3	½ Hähnchen gegrillt gewürzt mit den Kräutern der Provence, dazu Röstkartoffeln von Bio-Kartoffeln und Salatbeilage mit Bio-Möhren  L G € 8,90	Hamburger Pannfisch mit Bratkartoffeln von Bio-Kartoffeln und Senfsauce dazu Salatbeilage  € 9,30	Original „Hamburger Labskaus“ ^{3,7} vom Krautsander Naturrind, zubereitet mit Bio-Kartoffeln, mit 2 Spiegeleiern und Gewürzgurke ⁷ L G € 7,50 mit MSC-Matjes ² oder Bismarckherring + € 1,60	Grünkohl mit gerösteten Moorkartoffeln von Bio-Kartoffeln L S € 5,60 mit S Kasslerrücken 2,4,8 + € 3,00 S Schinkenkochwurst 1,2,4,5,8 + € 3,00	MSC Matjesfilets mit Brechbohnen, Bratkartoffeln von Bio-Kartoffeln und Kräuterdip  G € 7,50	vegane Currywurst 1 mit pikanter Gewürzketchup-sauce 7 und Pommes frites L G € 7,50 V
	Karamellpudding 1 mit Mandeln G € 1,70	Milchreis mit Kirschsaucce G € 1,70	Rote Grütze mit Vanillesaucce L G € 1,70	Ricotta-Aprikozen-Trifle 4 € 1,90	Milchreis mit Kirschsaucce G € 1,70	kleines Dessert € 1,00
	Erdbeer-Quarkspeise G € 1,50	Apfel-Quarkspeise G € 1,50	Aprikosen-Quarkspeise 4 G € 1,50	Kirsch-Quarkspeise G € 1,50	Quarkspeise mit Fruchtsaucce 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 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