
























MENÜPLAN 06.05.–10.05.2024

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 Broccolicremesuppe  	L G Tomatencremesuppe  	L G Möhren-Orangensuppe von Bio-Möhren  		L G Gemüsecremesuppe  	Tagessuppe Klein € 1,70 Groß € 3,90
1						
2A	Pasta „Verdura“ Bio-Vollkornnudeln mit bunten Gemüsen, geschwenkt in Olivenöl mit frischen Kräutern und Oliventopping dazu Linsensalat   L € 6,40	Mexikanischer Bohneneintopf mit frischem Gemüse gekocht, pikant gewürzt mit Kreuzkümmel und etwas Knoblauch  L G € 4,60 Extra gebratener Tofu  L G € 1,20  Extra Würstchen L G S € 1,20	Zucchini-Schiffchen gefüllt mit Kidneybohnen auf Gemüse-Couscous mit Cashewcreme gratinierte Tomate   L € 6,40		Frisches Wok-Gemüse mit Bio-Möhren in Erdnussauce auf Jasminreis mit frischem Koriander   L G € 5,80	Gemischter Salatteller mit Dressing 100 g = € 1,50
2B	Pikante Quarkkeulchen auf buntem Currygemüse im Reisrand  G € 6,40 	Schinkenbratwurst ^{2,4,5,8} auf Rahmgemüse mit Bio-Möhren und hausgemachten Stampfkartoffeln von Bio-Kartoffeln S € 6,40	Pasta Carbonara in Schinken-Sahnesauce mit gehacktem Ei und etwas Knoblauch, dazu Möhrenrohkostsalat von Bio-Möhren S € 5,80		Frisches Wok-Gemüse mit geratenen Geflügelstreifen in Erdnussauce auf Jasminreis mit frischem Koriander  L G € 6,90	Currywurst ^{1,2,4,5,8} mit scharfer Gewürzketchup-sauce ⁷ und Pommes frites L G S € 6,40
3	Frikadellen vom Krautsander Naturrind auf frischem Gartengemüse, und Bratkartoffeln von Bio-Kartoffeln € 7,80	Gebratenes MSC-Wildlachsfilet mit klarem Gurken-Kartoffelsalat und Kräuterschmand  € 8,90	Spare Ribs ¹ "hausgemacht", auf Pommes frites mit frischem Farmersalat ¹ L G S € 8,50		MSC Matjesfilets mit Brechbohnen, Bratkartoffeln von Bio-Kartoffeln und Apfel-Zwiebelsauce  G € 6,90	vegane Currywurst ¹ mit pikanter Gewürzketchup-sauce ⁷ und Pommes frites L G € 6,90 
	Panna-Cotta-Creme mit Johannisbeersauce G € 1,80	Vanillepudding ¹ mit Schokosauce G € 1,60	Rote Grütze ⁴ mit Vanillesauce ¹ G € 1,80			kleines Dessert € 0,90

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