Speiseplan

16.11. bis 20.11.26 — KW 47

Öffnungszeiten
Mo - Fr 08:00 bis 15:00
Mittag 11:15 bis 13:45

Lux Kantine
Platz der Republik 1
22765 Hamburg
Tel. 040 - 30377150
www.lux-kantine.de

LUX KANTINE & CATERING

	Montag 16.11.2026	Dienstag 17.11.2026	Mittwoch 18.11.2026	Donnerstag 19.11.2026	Freitag 20.11.2026
Menü 1	Gebratenes Rotbarschfilet mit Blattspinat, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise A1, C, G, I **11,50 € / 12,50 € (extern)**	Hausgem. Hirsch-Burger mit geriebenem Bergkäse, Preiselbeer-Senf, Jalapeños und Steak Fries A1, C, G, J, 11 **10,90 € / 11,90 € (extern)**	Hausgemachtes Labskaus mit Rollmops, Gewürzgurke, Rote Beete und Spiegelei C, I, J, 11 **10,90 € / 11,90 € (extern)**	Grünkohl mit Kohlwurst, Kasseler und karamellisierten Röstkartoffeln A1, F, I, J **11,50 € / 12,50 € (extern)**	Gebackene Calamari-Ringe mit Steak Fries, Bauernsalat und Knoblauchdip A1, C, G, J **10,50 € / 11,50 € (extern)**
Menü 2	Pfannengyros vom Schwein mit Bauernsalat, Pommes und Tzatziki G, I, J, 6 **9,20 € / 10,20 € (extern)**	Hähnchenkeule mit Knoblauch-Kartoffelpüree und grünen Bohnen A1, G, I **9,20 € / 10,20 € (extern)**	Hausgemachtes Cordon bleu mit Erbsen und Möhren, Bratkartoffeln und Bratensauce A1, C, G, I **9,90 € / 10,90 € (extern)**	Griechisches Moussaka (gem. BIO Hack) mit Auberginen, Kartoffeln und Tzatziki G, I **9,70 € / 10,70 € (extern)**	Schweinebraten mit Knödel, Sauerkraut und Bratensauce A1, C, G, I, J **9,50 € / 10,50 € (extern)**
Menü 3 Veggie und Vegan	Pasta con funghi mit Walnüssen und Grana Padano A1, C, G, H3 **6,20 € / 7,20 € (extern)**	Veganes Ofengemüse mit Röstkartoffeln, Frühlingszwiebeln und Mojo Rojo I (co2-arm) **6,20 € / 7,20 € (extern)**	Vegane Butternuss Kürbis-Pfanne mit Datteln, Aprikosen und Basmatireis I, 5 (co2-arm) **6,20 € / 7,20 € (extern)**	Vegetarischer, hausgemachter Weißkohl-Strudel mit Walnüssen, buntem Römersalat & Sour Cream A1, C, G, I, H3 (co2-arm) **6,20 € / 7,20 € (extern)**	Mit Mozzarella überbackene Spinat-Schupfnudeln A1, C, G, I (co2-arm) **6,20 € / 7,20 € (extern)**
Süppchen	Vegane Ingwer-Möhren-Suppe mit Curry A1, F, I **1,50 € / 3,00 € groß**	Vegetarische Brokkoli-Crème-Suppe mit Mandeln G, I, H1 **1,50 € / 3,00 € groß**	Türkische Linsensuppe mit Sucuk I **1,50 € / 3,00 € groß**	Hühnersuppe mit Nudeln A1, C, G, I **1,50 € / 3,00 € groß**	Veganes Karottensüppchen mit Kokosmilch A1, F, I **1,50 € / 3,00 € groß**

Frisch & Knackig – diverse Salate mit Dressing und Brot — **100 g / 1,30 €**

Allergene: A1-4, B, C, D, E, F, G, H1-8, I, J, K, L, M, N / Zusatzstoffe: 1-13 / bei Fragen gerne unser Team ansprechen

Suppe & Salat + 1,00 € extern

NÄHRWERT-AMPEL: Hoch Mittel Niedrig

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 13 gewachst

Deklarationspflichtige Allergene: A Glutenhaltiges Getreide (A1=Weizen; A2=Roggen; A3= Gerste; A4=Hafer), B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, F Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, H Schalenfrüchte (H1=Mandeln; H2=Haselnüsse; H3=Walnüsse; H4=Cashewnüsse; H5=Pecannüsse; H6=Paranüsse; H7=Pistazien; H8=Macadamianüsse), I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, L Schwefeloxid und Sulphite, M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Änderungen vorbehalten