

Speiseplan

04.11. bis 08.11.24 — KW 45





















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



	Montag 04.11.2024	Dienstag 05.11.2024	Mittwoch 06.11.2024	Donnerstag 07.11.2024	Freitag 08.11.2024
Menü 1	Gebratenes Seelachsfilet auf Rucola mit Grana Padano, getr. Tomaten, Mozzarella, Kirschtomaten & Baguette A1, C, G, J  9,90 € / 10,90 € (extern)	Sauerbraten vom Rind mit Rotkohl, Kartoffelklöße und Bratensauce I, L  10,50 € / 11,50 € (extern)	Hausgemachtes Labskaus mit Rollmops, Gewürzgurke, Rote Beete und Spiegelei C, I, J, 11  9,50 € / 10,50 € (extern)	Goat Cheese Burger (BIO) mit Preiselbeeren, karamellisierte Zwiebeln, Eisbergsalat, Coleslaw und Steak Fries A1, C, G, I, J  9,50 € / 10,50 € (extern)	Hamburger Pannfisch mit Senfsauce, Bratkartoffeln und Gurkensalat A1, G, J  9,90 € / 10,90 € (extern)
Menü 2	Kasseler und Kohlwurst mit Sauerkraut und Kartoffelstampf G, I, J  8,70 € / 9,70 € (extern)	Leberkäse mit Bratkartoffeln, Erbsen und Möhren und Schmorzwiebeln A1, C, G, J  8,70 € / 9,70 € (extern)	Hausgemachte Kohlroulade mit Schmorkohl, Salzkartoffeln und Specksauce A1, C, G, J  8,70 € / 9,70 € (extern)	Überbackene Hähnchenbrust mit Tomate/Mozzarella, Peperonata und Farfalle A1, G, I  8,70 € / 9,70 € (extern)	Erbsensuppe mit Wiener Wurst und Bauernbrot A1, F, I, J, 4  5,90 € / 6,90 € (extern)
Menü 3 Veggie und Vegan	Senfeier mit Salzkartoffeln und Rote Beete A1, C, G, 11 (co2-arm)  5,90 € / 6,90 € (extern)	Zitronenpasta mit Lauchstreifen, grünem Pfeffer und Crème fraîche A1, G (co2-arm)  5,80 € / 6,80 € (extern)	Indische Onion Bhaji (Zwiebel-Bratlinge) mit Quitten-Chutney und Gewürzreis Vegan (co2-arm)  5,90 € / 6,90 € (extern)	Veganer Auberginen-Auflauf mit Kichererbsen, Tomaten und hausgemachtem Ciabatta (co2-arm) A1, I, K  5,90 € / 6,90 € (extern)	Hausgemachter Börek gefüllt mit Spinat und Schafskäse, Bauernsalat und Tzatziki A1, C, G, 6  7,50 € / 8,50 € (extern)
Süppchen	Kohlrabi-Crème-Suppe mit Fleischklößchen A1, C, G  1,50 € / 3,00 € groß	Veganes Mango-Möhren-Süppchen A1, F, I  1,50 € / 3,00 € groß	Schnibbel-Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch I  1,50 € / 3,00 € groß	Pilzrahmsuppe mit Hühnerfleisch G, I  1,50 € / 3,00 € groß	Veggie Tomaten-Crème-Suppe mit Sauerrahm G  1,50 € / 3,00 € groß

Frisch & Knackig – diverse Salate mit Dressing und Brot

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

100 g / 1,30 €

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