Speiseplan

14.09. bis 18.09.26 — KW 38

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 14.09.2026	Dienstag 15.09.2026	Mittwoch 16.09.2026	Donnerstag 17.09.2026	Freitag 18.09.2026
Menü 1	Gebratenes Rotbarschfilet mit mediterranem Kürbis-Gemüse und Backkartoffel mit Sour Cream A1, G, I **11,50 € / 12,50 € (extern)**	"Stroganoff" vom Hirsch mit Rote Beete, Schmand, Reis oder Salzkartoffeln G, I, 11 **11,50 € / 12,50 € (extern)**	Hamburger Pannfisch mit Senfsauce, Bratkartoffeln und Gurkensalat A1, G, J **11,50 € / 12,50 € (extern)**	Barbecue Cheese Burger (gem. BIO Hack) mit Bacon, Zwiebeln, Tomaten, Eisbergsalat, Avocado Slaw und Steak Fries A1, C, G, I **10,90 € / 11,90 € (extern)**	Saltim Bocca vom Buntbarschfilet mit Rosmarinkartoffeln, Broccoli und Weißweinsauce A1, I, L **11,50 € / 12,50 € (extern)**
Menü 2	Knuspriges Hähnchen-Schnitzel mit Paprikagemüse, Reis und Sweet Chili Sauce A1, C, G, I **9,20 € / 10,20 € (extern)**	Bamberger Zwiebeln mit gem. BIO Hack, Speck, Kartoffelpüree, Schmorkraut und Schwarzbiersauce A1, C, I, J, L **10,50 € / 11,50 € (extern)**	Omas Hack-Weißkohlpfanne mit Salzkartoffeln I **6,20 € / 7,20 € (extern)**	Gebratene Mie Nudeln mit Putenbrust, Weißkohl, Möhren, Lauch und Chili-Ingwer-Sauce A1, C, F, I **9,20 € / 10,20 € (extern)**	BIO Hähnchenkeule mit Knoblauch-Kartoffelpüree und grünen Bohnen A1, C, G, I **10,50 € / 11,50 € (extern)**
Menü 3 Veggie und Vegan	Penne al Arrabiata mit Grana Padano und Rucola A1, C, G, I (co2-arm) **6,20 € / 7,20 € (extern)**	Kürbis-Frittata mit Tomaten-Chutney und Blattsalat C, G, I, J (co2-arm) **6,20 € / 7,20 € (extern)**	Veganes Gyros mit Krautsalat, Pommes und veganem Tzatziki I (co2-arm) **8,10 € / 9,10 € (extern)**	Gebackener Blumenkohl mit Pesto-Nudelsalat A1, C, G, H3 (co2-arm) **6,20 € / 7,20 € (extern)**	Veganes, Marokkanisches Ofengemüse mit Mandelreis H1, I (co2-arm) **6,20 € / 7,20 € (extern)**
Süppchen	Vegetarisches Pastinaken-Pflaumen-Süppchen G, I **1,50 € / 3,00 € groß**	Vegane Butternuss Kürbis-Kokos-Suppe A1, F, I **1,50 € / 3,00 € groß**	Kartoffel-Süppchen mit Speck G, I **1,50 € / 3,00 € groß**	Vegane Süßkartoffel-Sesam-Suppe A1, F, K, I **1,50 € / 3,00 € groß**	Mediterrane Fischsuppe D, I, L **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