

Speiseplan

13.10. bis 17.10.25 — KW 42

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



KANTINE & CATERING

Montag

13.10.2025

Dienstag

14.10.2025

Mittwoch

15.10.2025

Donnerstag

16.10.2025

Freitag

17.10.2025

Menü 1

Gebackene Calamari-Ringe mit
Steak Fries, Bauernsalat und
Knoblauchdip
A1, C, G, I, J 

9,50 € / 10,50 € (extern)

Hausgem. Schweineschnitzel
mit Paprika-Rahmsauce,
Pommes und Rosenkohl
A1, C, G, I 

9,50 € / 10,50 € (extern)

Hausgemachte Lachs-Spinat-
Lasagne mit Rucolapesto und
Kirschtomaten
A1, C, G, I, J 

9,90 € / 10,90 € (extern)

"Stroganoff" vom Hirsch mit Rote
Beete, Schmand, Reis oder
Salzkartoffeln
G, I, 11 

10,90 € / 11,90 € (extern)

Hausgemachte Fish and
Chips mit Remoulade und
Möhren-Apfel-Salat
A1, C, G, I 

10,50 € / 11,50 € (extern)

Menü 2

Nürnberger
Rostbratwürstchen mit
Sauerkraut, Kartoffelpüree
und Bratensauce
A1, G, I, J 

8,90 € / 9,90 € (extern)

Hausgemachte
Kartoffelsuppe mit Wiener
Würstchen
G, I, J, 4 

6,20 € / 7,20 € (extern)

Putenrollbraten mit
Blumenkohl, Macairekartoffeln
und Sauce Hollandaise
A1, G, I 

9,20 € / 10,20 € (extern)

Spaghetti Carbonara mit
Schinken, Erbsen und
Grana Padano
A1, C, G 

6,20 € / 7,20 € (extern)

Thai Curry vom Huhn mit
Kokosmilch, Koriander, buntem
Gemüse und Basmatireis
A1, F, I 

8,90 € / 9,90 € (extern)

Menü 3 Veggie und Vegan

Vegane Fusilli-Pfanne mit
Kichererbsen, Auberginen,
Zucchini und
Frühlingszwiebeln
A1, I (co2-arm) 

6,20 € / 7,20 € (extern)

Veganes Gyros mit Krautsalat, Reis
und veganem Tzatziki
I (co2-arm) 

8,10 € / 9,10 € (extern)

Veganer Bratreis mit
buntem Gemüse,
Sojasauce und Koriander
A1, F, I (co2-arm) 

6,20 € / 7,20 € (extern)

Hausgemachte Rucola-
Laugenknödel mit Waldpilzen
in Rahmsauce
A1, C, G, I, J 

8,10 € / 9,10 € (extern)

Vegetarisches Bauern-
frühstück mit Lauchzwiebeln,
Gewürzgurke und
Radieschenquark
C, G, I (co2-arm) 

6,20 € / 7,20 € (extern)

Süppchen

Vegetarische Apfel-Sellerie-
Suppe
G, I 

1,50 € / 3,00 € groß

Blumenkohl-Süppchen mit
Fleischklößchen
A1, C, G 

1,50 € / 3,00 € groß

Serbischer Bohneneintopf
mit Cabanossi
A1, I, J, 8 

1,50 € / 3,00 € groß

Vegane Ingwer-Möhren-Suppe
mit Curry
A1, F, I 

1,50 € / 3,00 € groß

Asiatische Hühnersuppe mit
Zitronengras
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