

Speiseplan

16.02. bis 20.02.26 — KW 8

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

16.02.2026

Dienstag

17.02.2026

Mittwoch

18.02.2026

Donnerstag

19.02.2026

Freitag

20.02.2026

Menü 1

Buntbarsch Mediterran mit
kanarischen Kartoffeln, Tomaten-
Basilikum-Salat und Aioli
C, G, I

10,50 € / 11,50 € (extern)

Wildschweinbraten mit
Waldpilzen und Maronen,
Salzkartoffeln und
Speckbohnen
G, I, L, 11

11,50 € / 12,50 € (extern)

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

10,50 € / 11,50 € (extern)

Snirtjebraten - ostfriesischer
Schmorbraten mit
Gewürzgurke, Rote Beete,
Kürbis und Salzkartoffeln
I, J, 11

9,90 € / 10,90 € (extern)

Mariniertes Fischfilet mit
Bratgemüse, Basmatireis und
Erdnußsauce
A1, F, E, I

10,50 € / 11,50 € (extern)

Menü 2

Tandoori-Chicken mit
Süßkartoffeln, Zwiebeln,
Möhren und Basmatireis
G, I

8,90 € / 9,90 € (extern)

Gefüllte Aubergine (gem. BIO
Hack) mit Bauernsalat,
Petersilien-Bulgur &
Knoblauchdip
A1, G, I, J, 6

9,70 € / 10,70 € (extern)

Cesar Salad mit Grana Padano,
Kirschtomaten, Croutons,
Backkartoffel und gebr.
Hähnchenbruststreifen
A1, C, G, J

9,20 € / 10,20 € (extern)

Potato Wedges mit Pulled
Pork, buntem Kohlsalat und
Chili-Cheese-Sauce
G, I

9,50 € / 10,50 € (extern)

Hausgemachter Hackbraten
(gem. BIO Hack) mit Rahm-
Kohlrabi, Salzkartoffeln und
Bratensauce
A1, C, G, I, J

9,70 € / 10,70 € (extern)

Menü 3 Veggie und Vegan

Allgäuer Käsespätzle mit
Zwiebelschmelze und
Feldsalat
A1, C, G, I, J

6,20 € / 7,20 € (extern)

Vegetarische Grünkohl-
Quiche mit Kräuterquark,
Blattsalat & Walnüssen
A1, C, G, H3, J (co2-arm)

6,20 € / 7,20 € (extern)

Vegane Bandnudeln mit
knusprigem Räuchertofu,
Knoblauch und Oliven
A1, F, I, 6 (co2-arm)

6,20 € / 7,20 € (extern)

Algerisches Schmorgemüse mit
Zucchini, Paprika, Kichererbsen
und Couscous (Vegan)
A1, I (co2-arm)

6,20 € / 7,20 € (extern)

Mit Mozzarella
überbackene Spinat-
Schupfnudeln
A1, C, G, I (co2-arm)

6,20 € / 7,20 € (extern)

Süppchen

Asiatische Hühnersuppe mit
Zitronengras
A1, F, I

1,50 € / 3,00 € groß

Vegetarische Rote Beete-
Suppe mit Croutons
A1, G, I

1,50 € / 3,00 € groß

Vegetarische Blumenkohl-
Käsecrème-Suppe
G, I

1,50 € / 3,00 € groß

Sauerkraut-Suppe mit
Kasseler
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

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