

Speiseplan

18.05. bis 22.05.26 — KW 21

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 18.05.2026	Dienstag 19.05.2026	Mittwoch 20.05.2026	Donnerstag 21.05.2026	Freitag 22.05.2026
Menü 1	Buntbarsch im Sesam-Mantel mit Wokgemüse, Basmatireis und Teriyakisauce A1, F, I, K	Mediterrane Putenbruststreifen auf Wassermelonen-Feta-Minze-Salat mit Ciabatta A1, G	Seelachsfilet Mediterran mit kanarischen Kartoffeln, Tomaten-Basilikum-Salat und Mojo Verde I	Deutscher Spargel mit Katenschinken, Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise A1, C, G	Forelle aus dem Ofen mit Knoblauch-Kartoffelpüree, Blattsalat und Zitronendip G, I, J, K
	11,50 € / 12,50 € (extern)	10,50 € / 11,50 € (extern)	11,50 € / 12,50 € (extern)	13,90 € / 14,90 € (extern)	10,90 € / 11,90 € (extern)
Menü 2	Cevapcici von der Pute mit Pommes, Bauernsalat und Tzatziki G, I, J	Hausgemachtes Cordon bleu mit Brokkoli, Bratkartoffeln und Bratensauce A1, C, G, I	Hausgemachte Königsberger Klopse (gem. BIO Hack) mit Salzkartoffeln oder Reis und Rote Beete A1, G, J, 11	Chili con Carne mit Reis und Sauerrahm G, I	Currywurst mit Pommes und Coleslaw F, G, I, J
	9,20 € / 10,20 € (extern)	9,50 € / 10,50 € (extern)	9,70 € / 10,70 € (extern)	6,20 € / 7,20 € (extern)	8,20 € / 9,20 € (extern)
Menü 3 Veggie und Vegan	Sizilianische Spaghetti mit Tomaten, Knoblauch, Ricotta und Basilikum (co2-arm) A1, C, G, I	Vegetarische Linsen-Quinoapfanne mit buntem Gemüse und Kressequark G, I (co2-arm)	Veganer Bratreis mit buntem Gemüse, Sojasauce und Koriander A1, F, I (co2-arm)	Gebackener Camembert mit Feldsalat, Walnüssen, Preiselbeeren und Baguette A1, C, G, I, H3, J, 11 (co2-arm)	Lauch-Frischkäse-Quiche mit Rucola-Salat A1, C, G, I, J (co2-arm)
	6,20 € / 7,20 € (extern)	6,20 € / 7,20 € (extern)	6,20 € / 7,20 € (extern)	8,90 € / 9,90 € (extern)	6,20 € / 7,20 € (extern)
Süppchen	Minestrone (mit Speck) A1, C, G, I	Mediterrane Fischsuppe D, I, L	Möhren-Kartoffelsuppe mit Wursteinlage G, I, J, 4	Veganes Linsen-Mangosüppchen A1, F, I	Vegane Zitronengras-Süßkartoffel-Suppe A1, F, I
	1,50 € / 3,00 € groß	1,50 € / 3,00 € groß	1,50 € / 3,00 € groß	1,50 € / 3,00 € groß	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