

Speiseplan

16.03. bis 20.03.26 — KW 12

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

16.03.2026

Dienstag

17.03.2026

Mittwoch

18.03.2026

Donnerstag

19.03.2026

Freitag

20.03.2026

Menü 1

Hausgemachter Backfisch mit
Kartoffelsalat und Remoulade
A1, C, G, I, J

10,50 € / 11,50 € (extern)

Geschmorte Hirschkeule mit
grünen Bohnen, Kartoffelgratin
und Rosmarinjus
G, I, L

10,90 € / 11,90 € (extern)

Gebratenes Lengfischfilet auf
Rucola mit Grana Padano, getr.
Tomaten, Mozzarella,
Kirschtomaten und Baguette
A1, C, G, J

10,50 € / 11,50 € (extern)

Hausgem. Frühlingsrolle mit
Hähnchenbrust auf einem
Glasnudel-Mango-Erdnußsalat,
Koriander & Sweet Chili Sauce
A1, C, E, F, I

9,50 € / 10,50 € (extern)

Gebratenes Seelachsfilet mit
Blattspinat, Salzkartoffeln und
Sauce Hollandaise
A1, C, G, I, J

10,50 € / 11,50 € (extern)

Menü 2

Puten-Geschnetzeltes mit
Möhren, Champignons,
Sellerie und Kartoffelrösti
A1, C, G, I

8,90 € / 9,90 € (extern)

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

9,20 € / 10,20 € (extern)

Hausgem. Köttbullar (gem. BIO
Hack) mit Kartoffelpüree,
Preiselbeeren, Champignonsauce
& Blattsalat
A1, C, G, I, J, 11

9,50 € / 10,50 € (extern)

Gebratenes Schweineschnitzel
mit Pilzrahmsauce,
Blumenkohl und Bratkartoffeln
A1, C, G, I

9,50 € / 10,50 € (extern)

Cannelloni al forno mit
gem. BIO Hack und
Tomatensugo
A1, C, G, I

9,50 € / 10,50 € (extern)

Menü 3 Veggie und Vegan

Sizilianische Spaghetti mit
Tomaten, Knoblauch, Ricotta
und Basilikum (co2-arm)
A1, C, G, I

6,20 € / 7,20 € (extern)

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

6,20 € / 7,20 € (extern)

Vegane, geröstete Kartoffeln
mit Kirschtomaten, Koriander,
Hummus & hausgem.
Dattelbrot
A1 (co2-arm)

6,20 € / 7,20 € (extern)

Broccoli-Kartoffel-Tarte mit
Kresse-Quark und Blattsalat
A1, C, G, I, J (co2-arm)

6,20 € / 7,20 € (extern)

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

6,20 € / 7,20 € (extern)

Süppchen

Veganer Gemüse-Eintopf
I

1,50 € / 3,00 € groß

Champignon-Crème-Suppe
mit Speck
G, I

1,50 € / 3,00 € groß

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

1,50 € / 3,00 € groß

Vegane Curry-Zucchini-Suppe
mit roten Linsen
A1, F, I

1,50 € / 3,00 € groß

Vegane Kartoffel-Gulasch-
Suppe
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