

Speiseplan

10.11. bis 14.11.25 — KW 46

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

10.11.2025

Dienstag

11.11.2025

Mittwoch

12.11.2025

Donnerstag

13.11.2025

Freitag

14.11.2025

Menü 1

Gebratenes Hokfilet mit Rahmspinat und Kartoffelpüree
A1, C, G, I

9,90 € / 10,90 € (extern)

Schweinebraten mit Knödel, Sauerkraut und Bratensauce
A1, C, G, I, J

9,20 € / 10,20 € (extern)

Gebratenes Seelachsfilet mit Waldpilz-Kartoffelpüree und Gurkensalat
A1, G, I

10,50 € / 11,50 € (extern)

Geschmorte Hirschkeule mit Rotkohl, Salzkartoffeln und Preiselbeerjus
I, L, 11

12,90 € / 13,90 € (extern)

Thai Curry vom Fischfilet mit buntem Gemüse, Koriander und Basmatireis
A1, F, N, I

9,50 € / 10,50 € (extern)

Menü 2

Puten-Gulasch mit Champignons, Zwiebeln, Paprika und Butternudeln
A1, G, I, L

8,90 € / 9,90 € (extern)

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

9,20 € / 10,20 € (extern)

Hausgemachte Königsberger Klopse (gem. Hack) mit Salzkartoffeln oder Reis und Rote Beete
A1, G, J, 11

9,70 € / 10,70 € (extern)

Omas Hack-Weißkohlpfanne mit Salzkartoffeln
I

6,20 € / 7,20 € (extern)

Gebratenes Schweineschnitzel mit Jägersauce, Blumenkohl und Bratkartoffeln
A1, C, G, I, J

9,20 € / 10,20 € (extern)

Menü 3 Veggie und Vegan

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

6,20 € / 7,20 € (extern)

Vegetarische Grünkohl-Quiche mit Kräuterquark und Blattsalat
A1, C, G, H3

6,20 € / 7,20 € (extern)

Vegane, Indische Broccoli Pakora mit Tamarindensauce und Gemüse-Reis
I (co2-arm)

6,20 € / 7,20 € (extern)

Japanische Pfannkuchen (Okonomiyaki) mit Chinakohl-Salat
A1, C, F, G, K, I (co2-arm)

8,10 € / 9,10 € (extern)

Senfeier mit Salzkartoffeln und Rote Beete
A1, C, G, J, 11 (co2-arm)

6,20 € / 7,20 € (extern)

Süppchen

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

1,50 € / 3,00 € groß

Thailändische Fischsuppe mit Koriander
A1, F, D, I

1,50 € / 3,00 € groß

Steckrübensuppe mit Kasseler
G, I

1,50 € / 3,00 € groß

Veganes Linsen-Mangosüppchen
A1, F, I

1,50 € / 3,00 € groß

Bohnen-Rindfleisch-Eintopf
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 Konservierungstoff, 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