

Speiseplan

01.06. bis 05.06.26 — KW 23

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

01.06.2026

Dienstag

02.06.2026

Mittwoch

03.06.2026

Donnerstag

04.06.2026

Freitag

05.06.2026

Menü 1

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

10,50 € / 11,50 € (extern)

1/2 Tamarinden-Hähnchen mit
Honig, Basmatireis, Kachumbari
und Minze-Joghurt-Dip
A1, G

9,90 € / 10,90 € (extern)

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

11,50 € / 12,50 € (extern)

Korean Fried Chicken mit
buntem Gemüse, Basmatireis
und Bulgogi-Sauce
A1, C, F, I, K

9,80 € / 10,80 € (extern)

Hamburger Pannfisch mit
Senfsauce, Bratkartoffeln und
Gurkensalat
A1, G, J

11,50 € / 12,50 € (extern)

Menü 2

Gulasch vom Schwein mit
Champignons, Zwiebeln,
Paprika und Basmatireis
G, I, L

8,90 € / 9,90 € (extern)

Kartoffel-Schinken-Gratin
mit Blumenkohl und
Brokkoli
A1, C, G, I

6,20 € / 7,20 € (extern)

Griechisches Moussaka (gem.
BIO Hack) mit Auberginen,
Kartoffeln und Tzatziki
G, I

9,70 € / 10,70 € (extern)

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

9,50 € / 10,50 € (extern)

Hausgemachte, gefüllte
Paprika (gem. BIO Hack) mit
Reis und Tomatensugo
A1, C, G, I

9,50 € / 10,50 € (extern)

Menü 3 Veggie und Vegan

Frischkäse-Spinat
Tortellini mit Tomaten-
Basilikumsauce
A, C, G, 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)

Indische Onion Bhaji (Zwiebel-
Bratlinge) mit Rhabarber-
Chutney und Gewürzreis
- (co2-arm)

6,20 € / 7,20 € (extern)

Vegane Mango-Ingwer-
Karotten mit Bulgur, Harissa
& Frühlingszwiebeln
A1, F, I (co2-arm)

6,20 € / 7,20 € (extern)

Vegetarischer, hausgemachter
Weißkohl-Strudel mit Walnüssen,
buntem Römersalat & Sour
Cream
A1, C, G, I, H3 (co2-arm)

6,20 € / 7,20 € (extern)

Süppchen

Kartoffel-Lauch-Süppchen mit
Speck
G, I

1,50 € / 3,00 € groß

Vegane Butternuss Kürbis-
Kokos-Suppe
A1, F, I

1,50 € / 3,00 € groß

Veggie Tomaten-Crème-
Suppe mit Sauerrahm
G, I

1,50 € / 3,00 € groß

Gemüsesuppe mit
Fleischklößchen
A1, C, G, I

1,50 € / 3,00 € groß

Vegane, Französische
Zwiebelsuppe
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