

Speiseplan

13.07. bis 17.07.26 — KW 29

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



Menü 1

Montag

13.07.2026

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

11,50 € / 12,50 € (extern)

Dienstag

14.07.2026

Mediterrane
Putenbruststreifen auf
Wassermelonen-Feta-Minze-
Salat mit Ciabatta
A1, G

9,90 € / 10,90 € (extern)

Mittwoch

15.07.2026

Buntbarsch aus dem Ofen mit
Ratatouille-Gemüse und
gebratenen Gnocchi
A1, C, I

11,50 € / 12,50 € (extern)

Donnerstag

16.07.2026

Ragout vom Hirsch mit
Cranberries, Waldpilzen, Grana
Padano und Pasta
A1, C, G, I, L

10,90 € / 11,90 € (extern)

Freitag

17.07.2026

Hausgemachte Fischfrikadelle
mit Kartoffelsalat und
Remoulade
A1, C, G, I, J

10,50 € / 11,50 € (extern)

Menü 2

Cevapcici von der Pute mit
Pommes, Bauernsalat und
Tzatziki
G, I, J

9,50 € / 10,50 € (extern)

Hausgemachtes Cordon bleu
mit Erbsen und Möhren,
Bratkartoffeln und Bratensauce
A1, C, G, I

9,50 € / 10,50 € (extern)

Hausgemachte Lasagne mit
gem. BIO Hack und
Tomatensugo
A1, C, G, I

9,70 € / 10,70 € (extern)

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

9,90 € / 10,90 € (extern)

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

9,80 € / 10,80 € (extern)

Menü 3 Veggie und Vegan

Vegetarisches Nasi Goreng
mit Honig-Sesam-Sauce
(co2-arm)
A1, C, F, I, K

6,20 € / 7,20 € (extern)

Vegetarische Spaghetti aglio e
olio mit Chili, Grana Padano
und Rucola (co2-arm)
A1, C, G, I

6,20 € / 7,20 € (extern)

Veganes Tabouleh - arabischer
Bulgursalat mit Hummus,
Granatapfel und hausgem.
Fladenbrot
A1, I, K (co2-arm)

6,20 € / 7,20 € (extern)

Hasselback potatoes mit
gem. Salat, Radieschen-
Quark & Baguette
A1, G, I, J (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)

Süppchen

Blumenkohl-Süppchen mit
Fleischklößchen
A1, C, G

1,50 € / 3,00 € groß

Thailändische Fischsuppe mit
Koriander
A1, F, D, I

1,50 € / 3,00 € groß

Pilzrahmsuppe mit
Hühnerfleisch
G, I

1,50 € / 3,00 € groß

Veggie Kartoffelsuppe mit
grünem Spargel
G, I

1,50 € / 3,00 € groß

Veganes Mango-Möhren-
Süppchen
A1, F, 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