

Speiseplan

19.10. bis 23.10.26 — KW 43

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

19.10.2026

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

11,50 € / 12,50 € (extern)

Dienstag

20.10.2026

Schweinebraten mit Rotkohl,
Kartoffelknödel und
Bratensauce
C, G, I, L 

9,80 € / 10,80 € (extern)

Mittwoch

21.10.2026

Gebratenes Rotbarschfilet mit
mediterrane Kurbis-Gemüse
und Backkartoffel mit Sour
Cream
A1, G, I 

11,50 € / 12,50 € (extern)

Donnerstag

22.10.2026

Barbecue Spare Ribs mit
Kartoffelwedges und
Avocado Slaw
A1, F, G, I, J 

10,90 € / 11,90 € (extern)

Freitag

23.10.2026

Graved Lachs mit
Kartoffelpuffer,
Wildkräutersalat und Honig-
Senfsauce
A1, C, G, J 

12,50 € / 13,50 € (extern)

Menü 2

Hühnerfrikassee mit
Champignons, Erbsen, Spargel
und Reis oder Kartoffeln
A1, G, I 

9,20 € / 10,20 € (extern)

Spaghetti Bolognese mit
Grana Padano
A1, C, G, I 

6,20 € / 7,20 € (extern)

Putenrollbraten mit
Blumenkohl, Macairekartoffeln
und Sauce Hollandaise
A1, G, I 

9,90 € / 10,90 € (extern)

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

9,80 € / 10,80 € (extern)

Schweinerückensteak
Röstkartoffeln, grünen Bohnen
und Champignonsauce
A1, C, G, I, J 

9,70 € / 10,70 € (extern)

Menü 3 Veggie und Vegan

Vegetarische Linguini mit
Pesto, getr. Tomaten und
gebr. Blumenkohl
A1, C, G, I, H3 (co2-arm) 

6,20 € / 7,20 € (extern)

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

8,50 € / 9,50 € (extern)

Veganes, Marokkanisches
Ofengemüse mit Quitten
und Mandelreis
H1, I 

6,20 € / 7,20 € (extern)

In Erdnuß und Ingwer
geschmorter Sellerie mit
Polenta und Spinatsalat
E, G, J (co2-arm) 

6,20 € / 7,20 € (extern)

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

6,20 € / 7,20 € (extern)

Süppchen

Amerikanische Maissuppe
mit Bacon
G, I 

1,50 € / 3,00 € groß

Vegetarische Paprika-Crème-
Suppe
G, I 

1,50 € / 3,00 € groß

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

1,50 € / 3,00 € groß

Vegane Rote Linsen-Kokos-
Suppe
A1, F, I 

1,50 € / 3,00 € groß

Steckrübensuppe mit
Kasseler
G, 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