





























MENÜPLAN 13.04.-17.04.2026

Bistro Freitag von 06.30 – 09.30 und 10.00 - 13.30 Uhr | Mittagsverpflegung Freitag von 11.30– 13.00 Uhr

Änderungen vorbehalten.  DE-ÖKO-072 Folgende Zutaten benutzen wir ausschließlich in Bio-Qualität: Kartoffeln, Möhren, Rotkohl, Weißkohl, Rote Bete, Pastinake, Hokkaidokürbis, Tofu, Vollkornnudeln

L = Laktosefrei G = Glutenfrei S = Schwein  = Vegan  = Vegetarisch  = Klimateller

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Täglich
	L G Möhren-Orangensuppe von Bio-Möhren  	L G Tomatencremesuppe  	L G Curry-Zucchinisuppe  	L G pikante Rote Linsensuppe von Bio-Linsen  		Tagessuppe Klein € 1,85 Groß € 4,30
1		Karibischer Gemüseintopf mit Kokosmilch, Bio-Möhren Pfirsich, Ingwer, und Glasnudeln  L G € 5,00 Extra Bio- Tofu  L G € 1,30	Kaiserschmarren Österreichische Mehlspeise mit Mandeln und Sultanas in Vanillesauce 1  € 5,40 			
2A	Chili sin Carne von frischen Gemüsen mit Chili, Mais, roten Bohnen und Reis  L G € 6,50 	Gegrillter Ziegenkäse an fruchtig mariniertem Salat von Bio-Rote-Bete und Bio-Hokkaidokürbis und geröstetem Kräuterbrot  € 7,50 	Indische Reispfanne von bunten Gemüsen mit Bio-Möhren, Mungobohnenkeimlingen, und frischen Koriander  L G € 6,20  Extra Bio-Tofu L G € 1,30	Pasta „Verdura“ Bio-Vollkornnudeln mit bunten Gemüsen, geschwenkt in Olivenöl mit frischen Kräutern und Oliventopping dazu Linsensalat  L € 6,80 		Gemischter Salatteller mit Dressing 100 g = € 1,60
2B	Mediterranes Nudel-Gemüsegratin mit Paprika und Zucchini zubereitet dazu Salatbeilage  € 7,00 	Pasta Carbonara in Schinken-Sahnesauce mit gehacktem Ei und etwas Knoblauch, dazu Möhrenrohkostsalat von Bio-Möhren S € 7,00	Geflügelschnitzeltes mit Champignons und Gartengemüse in Rahmsauce im Reisrand  € 7,50	Kartoffelgratin von Bio-Kartoffeln mit Kürbis-Möhrengemüse vom Bio-Hokkaidokürbis und Bio-Möhren  L G € 7,00 		Currywurst ^{1,2,4,5,8} mit scharfer Gewürzketchup-sauce ⁷ und Pommes frites L G S € 7,00
3	Bratwurst ^{5,8} mit Sauerkraut, Stampfkartoffeln von Bio-Kartoffeln und Bratensauce G S € 7,50	Hamburger Pannfisch mit Bratkartoffeln von Bio-Kartoffeln und Senfsauce dazu Salatbeilage  € 9,30	Pasta Bolognese vom Rind zubereitet mit frischen Gemüsen in Tomatensauce L € 7,50	Knusprig gebratenes Hähnchenfleisch auf Asia-Gemüse in Sojasauce und Duftreis G € 7,90	Im Teig gebackenes MSC Seelachsfilet mit verschiedenen Kartoffelsalaten ^{1,7} von Bio-Kartoffeln  L € 8,50	vegane Currywurst ¹ mit pikanter Gewürzketchup-sauce ⁷ und Pommes frites L G € 7,50 
	Tiramisu € 1,90	Grießpudding mit Erdbeersauce € 1,70		Apfeltarte € 1,90		kleines Dessert € 1,00
	Pfirsich-Quarkspeise G € 1,50	Kirsch-Quarkspeise G € 1,50	Johannisbeer-Quarkspeise G € 1,50	Erdbeer-Quarkspeise G € 1,50		

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Nitritpökelsalz 4) mit Antioxidationsmittel 5) mit Geschmacksverstärker 6) geschwärzt 7) mit Süßungsmittel 8) mit Phosphat

Hinweise zu Allergenen finden Sie auf unserer Webseite bzw in unserer Mappe die an der Kasse ausliegt

Haben Sie Fragen oder Anregungen - sprechen Sie uns an! Gerne auch unter Rufnummer 040/428405381 oder per Email: Jens.Carstensen@bsw.hamburg.de

Webseite: www.kantine-wilhelmsburg.de

Pächter: Jens Carstensen