































MENÜPLAN 09.03.–13.03.2026

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, Gelbe Bete, Rote Bete, Ringel-Bete, Hokkaidokürbis, Tofu

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

	.Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Täglich
	L G Kürbiscremesuppe vom Bio-Hokkaidokürbis  	L G Blumenkohlcremesuppe  	L G Möhren-Ingwersuppe von Bio-Möhren  	L G Zitronengras-Kokossuppe mit Gemüsestreifen  	L G Curry-Gemüsesuppe  	Tagessuppe Klein € 1,85 Groß € 4,30
1		Pasta Caprese mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum € 6,50 	Gegrillter Ziegenkäse an fruchtig mariniertem Salat von Bio- Beten und Bio-Hokkaidokürbis dazu geröstetem Kräuterbrot  	Kohlroulade in Zwiebelsauce mit hausgemachten Stampfkartoffeln von Bio-Kartoffeln S € 7,00	Hackfleischklöße vom Rind und Schwein mit Gemüsereis und Tomatensauce S € 7,00	
2A	Frisches Wok-Gemüse mit Bio-Möhren in Erdnussauce auf Jasminreis mit frischem Koriander   L G € 7,00	Gelbe Linsen-Kokos-Dahl Mit geschmorter Gelbebete von Bio-Gelbebete dazu Gemüsereis und Chutney   L G € 7,00	Gnocchi- Gemüsepfanne mit bunten Gemüsen und frischen Kräutern der Provence dazu Bohnensalat   L € 7,00	Frisches, gebratenes Gemüse (mit Bio-Möhren und Bio-Hokkaidokürbis) an pikanten Röstkartoffeln von Bio-Kartoffeln und Salsa2   L G € 7,00	Ungarisches Gulasch2 vom Rind mit Zwiebeln und Paprika geschmort auf Nudeln L € 8,90	Gemischter Salatteller mit Dressing 100 g = € 1,60
2B	Spiegeleier mit Rahmspinat und Bio-Kartoffeln  G € 6,50	Thüringer Bratwurst5,8 mit Sauerkraut, Stampfkartoffeln von Bio-Kartoffeln und Bratensauce G S € 7,50	Frische Kartoffelpuffer von Bio-Kartoffeln mit Apfelkompott4 Zimt und Zucker zum selbst nehmen   L € 5,40	Pikante Quarkkeulchen auf buntem Currygemüse im Reisrand   G € 7,50	Reis- Gemüsepfanne Mit Bio-Hokkaidokürbis, Bio-Möhren, Bio- Pastinaken, Blumenkohl und Tomatengemüse  L G € 6,50	Currywurst1,2,4,5,8 mit scharfer Gewürzketchup-sauce7 und Pommes frites L G S € 7,00
3	Frikadelle vom Rind und Schwein mit Blumenkohl, Bio-Kartoffeln und holländischer Sauce S € 7,50	Fischeintopf „französische Art“ mit frischen Gemüsen, Safran und Reis  L € 7,90	Ungarisches Gulasch2 vom Rind mit Zwiebeln und Paprika geschmort auf Nudeln L € 8,90	Piccata vom Truthahn mit Basilikumrisotto und Tomatengemüse G € 9,20	Im Teig gebackenes MSC Seelachsfilet mit verschiedenen Kartoffelsalaten1,7 von Bio-Kartoffeln  L € 8,50	vegane Currywurst1 mit pikanter Gewürzketchup-sauce7 und Pommes frites  L G € 7,50
	Karamellpudding1 mit Mandeln G € 1,70	Grießpudding mit Erdbeersauce € 1,70	Kokos-Aprikosen-Trifle4 € 1,90	Vanillepudding1 mit Fruchtsauce G € 1,70	Pfirsich-Quarkspeise G € 1,50	kleines Dessert € 1,00
	Beeren-Quarkspeise G € 1,50	Pfirsich-Quarkspeise G € 1,50	Kirsch-Quarkspeise G € 1,50	Heidelbeer-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