Café dell´Arte

Freitag, 20.11.2026

Edmund-Siemers-Allee 1
20146 Hamburg

Montag bis Donnerstag
08:00 - 17:00
Essensausgabe
11:00 - 15:00 Uhr

STUDIERENDENWERK HAMBURG

FOOD ANGEBOT IM CAFÉ DELL'ARTE

Salatteller mit Hähnchenspieße Yakitori (So,GlW)		**6,65 €** Studierende **7,65 €** Bedienstete **8,65 €** Gäste
Flammkuchen Elsässer Art mit Speck, Zwiebeln und Schmand (2,3,Mi,GlW)		**4,90 €** Studierende **5,90 €** Bedienstete **6,90 €** Gäste
Ravioli Rustico mit Zucchini- und Sesamfüllung, Babyspinat und Roasted Sesam (2,Ei,So,Mi,Sf,Se,GlW)		**5,50 €** Studierende **6,50 €** Bedienstete **7,50 €** Gäste
Ravioli Rustico mit Pecorino- und Feigenfüllung, Tomaten-Sugo, Grana Padano (2,Ei,Mi,Sf,GlW)		**5,80 €** Studierende **6,80 €** Bedienstete **7,80 €** Gäste
Flammkuchen Griechische Art mit Peperoni und Hirtenkaese (2,3,5,Mi,GlW)		**5,15 €** Studierende **6,15 €** Bedienstete **7,15 €** Gäste
Salatteller mit gebratenen Hähnchenbruststreifen (3,8,Sw,GlW)		**6,20 €** Studierende **7,20 €** Bedienstete **8,20 €** Gäste

Caesars Salat mit Hähnchenbrust (3,8,Ei,Mi,Sf,Sw,GlW)



5,95 € Studierende
6,95 € Bedienstete
7,95 € Gäste

Gransole mit Ricottafüllung, Basilkum und Zitrusfrucht (Ei,Mi,GlW)



5,50 € Studierende
6,50 € Bedienstete
7,50 € Gäste

Salatteller mit gebackenen Teigtaschen (So,Sl,GlW)



6,85 € Studierende
7,85 € Bedienstete
8,85 € Gäste

Zusatzstoffe und Allergene

1 Farbstoff
2 Konservierungsstoff
3 Antioxidationsmittel
4 Geschmacksverstärker
5 Geschwefelt
6 Geschwärzt
7 Gewachst
8 Phosphat
9 Süßungsmittel
10 Phenylalaninquelle
Ei Ei und Eierzeugnisse
En Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
Fi Fisch und Fischerzeugnisse
Kr Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
Mi Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
Lu Lupine und -erzeugnisse
Nu Schalenfrüchte (z.B. Mandel, Haselnüsse, Walnuss etc.)/-erzeugnisse
Se Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
Sf Senf und Senferzeugnisse
Sl Sellerie und Sellerieerzeugnisse
So Soja und Sojaerzeugnisse
Sw Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration über 10mg/kg oder 10mg/l)
Wt Weichtiere (z.B. Muscheln und Weinbergschnecken) und Weichtiererzeugnisse
GlW glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (Weizen)
GlR glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (Roggen)
GlG glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (Gerste)
GlH glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (Hafer)
GlD glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (Dinkel)
GlK glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (Kamut)
NMa Schalenfrüchte (Mandel)/-erzeugnisse
NHa Schalenfrüchte (Haselnüsse)/-erzeugnisse
NWa Schalenfrüchte (Walnüsse)/-erzeugnisse
NCa Schalenfrüchte (Cashewnüsse)/-erzeugnisse
NPe Schalenfrüchte (Pecannüsse)/-erzeugnisse
NPa Schalenfrüchte (Paranüsse)/-erzeugnisse
NPi Schalenfrüchte (Pistazien)/-erzeugnisse
NMc Schalenfrüchte (Macadamia-/Queenslandnüsse)/-erzeugnisse


Rind


mit Fisch


Geflügel


Lamm


Wild


Vegetarisch


mensaVital


enthält keine laktosehaltigen Lebensmittel


Gelatine


Vegan



Neu


Lieblingsessen


Alkohol


Schwein

Änderungen des Speiseplans vorbehalten.

Wir sind als gemeinnütziges Unternehmen verpflichtet, die Nutzungsberechtigung der Studierenden regelmäßig zu

überprüfen und bitten dich daher, den Studierendenausweis immer mitzuführen.

Wir kennzeichnen die Allergene entsprechend der EU-Lebensmittelinformationsverordnung Nr. 1169/2011. Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte mit Allergenen können nicht ausgeschlossen werden und werden nicht gekennzeichnet.

Die verschiedenen Preise sind jeweils gültig für Studierende/Bedienstete/Gäste.

Es gilt die Auszeichnung der Gerichte am Ausgabeort.