

# Speiseplan Bauwagen

<b>Montag</b> 22. Juni 2026	<b>Nudelaufauf</b> (1 Weizen, 4) mit Schinkensahnesoße (1 Weizen, 4), Salat (7)	€ 7,50
	<b>Nudelaufauf</b> (1 Weizen, 4) mit Spinatcremesoße (1 Weizen, 4), Salat (7)	€ 6,50
<b>Dienstag</b> 23. Juni 2026	<b>Wiener Wurst</b> (7) mit Kartoffelkroketten & Currysoße (1Weizen, 7, 8)	€ 7,50
	<b>Falafel</b> (1 Weizen) mit Kartoffelkroketten & Currysoße (1Weizen, 7, 8)	€ 6,50
<b>Mittwoch</b> 24. Juni 2026	<b>Geflügelnuggets</b> (1 Weizen, 4) mit Kartoffelbrei (4) & Kräuterrahmsoße (1 Weizen, 4)	€ 7,50
	<b>Linsen-Hirse-Bällchen</b> (1 Weizen) mit Kartoffelbrei (4) & Kräuterrahmsoße (1 Weizen, 4)	€ 6,50
<b>Donnerstag</b> 25. Juni 2026	<b>Rindercannelloni</b> (1 Weizen, 4) in Tomatensoße, Gurkensalat (7)	€ 7,50
	<b>Kürbisravioli</b> (1 Weizen, 4) in Tomatensoße, Gurkensalat (7)	€ 6,50

In Klammern: Kennzeichnung möglicher Allergene – Bitte beachten Sie unsere Hinweise (Seite 2 oder Aushang).



Wir machen gesunden Appetit.



## Verzeichnis möglicher Allergene

Alle Gerichte werden aus 100% biologischen Zutaten hergestellt und sind frei von Farb- Süßstoffen, Stabilisatoren und Geschmacksverstärkern. Fisch stammt aus Wildfang (konventionell) und unser Backpulver (konventionell) für Backwaren sind von der Biozertifizierung ausgenommen.

● Vegetarisch ● Nicht-vegetarisch



1. Glutenhaltiges Getreide



8. Soja & Sojaerzeugnisse



2. Eier



9. Erdnüsse



3. Fisch



10. Sesamsamen



4. Milch (einschl. Laktose)



11. Schwefeldioxid & Sulfite



5. Schalenfrüchte



12. Lupinen



6. Sellerie



13. Weichtiere



7. Senf



14. Krebstiere

## Verwendete Fleischsorte



Geflügel



Rind



Wir machen gesunden Appetit.