



# GLÄSERNE PRODUKTION

## Bistro AUGEN AUF!

### Täglich frisch zubereite Mittagsmenüs



**12. Januar 2026 – 16. Januar 2026**

Montag	Allergene	Preis
Ein Paar Geflügelbratwürste <sup>2,4</sup> mit Röstzwiebelsoße, dazu Rosenkohl a la creme und Dampfkartoffeln aus der Region*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Haugemachte Wildfrikadelle in würziger Wacholdersoße, dazu Rosenkohl und Kartoffel-Pastinaken-Püree*	A,B,E,G,G1,G2,G3,I,M	8,50 €
Makkaroni-Lauch-Auflauf mit Veggie-Hack und Käse überbacken, dazu eine fruchtige Tomatensoße*	E,G,G1,G4,M	8,50 €
Vegane Cevapcici in Röstgemüsesoße, dazu grüne Bohnen und hausgemachtes Kartoffelpüree*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Dienstag		
Rahmschnitzel vom Schwein in Sahnesoße, dazu schwäbische Spätzle*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Putenragout mit Bio-Erbesen und Langkornreis*	A,E,G,G1	8,50 €
Wirsing-Pfanne mit Bio-Räuchertofu in Sahnesoße, dazu eine Portion Schupfnudeln*	A,E,G,G1,J,M	8,50 €
3 Eierpfannkuchen mit vegetarischer Hack-Gemüse-Bolognese*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Mittwoch		
Ravioli „Carne di Manzo“, Teigtaschen mit Rindfleisch gefüllt, dazu eine Tomatensoße*	A,E,G,G1	8,50 €
Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße <sup>9</sup> , dazu Dampfkartoffeln*	B,E,F,G,G1,M	8,50 €
Eine Portion Reibekuchen mit einem Lauch-Champignon-Ragout*	E,G,G1,G4,M	8,50 €
Bio-Gemüseravioli, dazu eine fruchtige Tomatensoße*VEGAN	A,G,G1,J	8,50 €
Donnerstag		
Hähnchenbrustfilet in Geflügelrahmsoße und Eierteigwaren*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Hausgemachte Moussaka, griechischer Auflauf mit Kartoffeln, Zucchini, Aubergine, Paprika, Fetakäse und Rindfleisch, dazu mediterrane Soße*	A,E,G,G1,G4,M	8,50 €
Vegetarisches Linsengemüse mit Sellerie, Karotten und Lauch, dazu schwäbische Eierspätzle*	A,E,G,G1	8,50 €
Freitag		
Paniertes Schweineschnitzel, dazu ein Kartoffel-Gemüse-Ragout (mit Karotten, Erbsen und Pastinaken)*	E,G,G1,M	8,50 €
Bayrisches Biergulasch mit Kraut-Fleckerl in Dunkelbier-Soße, dazu 3 Serviettenknödel*	E,G,G1,I	8,50 €
Hähnchensteak „Hawaii“ in fruchtiger Curry-Ananas-Soße, dazu Langkornreis*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Veggie-Schnitzel (paniert), dazu ein Kartoffel-Gemüse-Ragout (mit Karotten, Erbsen und Pastinaken) a la creme*	E,G,G1,M	8,50 €
Tägliche Aktionen		
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> vom Schwein mit Pommes frites *	Fragen Sie unser Personal	8,95 €
<b>WOK Gericht</b> frisch aus der Pfanne, mit Gemüse und versch. Beilagen *	Fragen Sie unser Personal	8,95 €
<b>Salatplatte</b> von der Frischetheke pro 100 Gramm *		1,75 €
<b>Beilagensalat</b> , kleines Schälchen pauschal		2,50 €
*bei jedem Tagesessen ist ein Dessert inklusive		
Alle Essen nur so lange der Vorrat reicht		





# GLÄSERNE PRODUKTION

## Bistro AUGEN AUF!

### Täglich frisch zubereite Mittagsmenüs



**19. Januar 2026 – 23. Januar 2026**

Montag	Allergene	Preis
Geflügelstreifen in Soße, mit grünen Bio-Bohnen und Langkornreis*	A,E,G,G1	8,50 €
Schweine-Cordon bleu vom Schwein <sup>1,2,4</sup> mit Bratensoße, dazu Zahner's Kartoffelpüree*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Bio-Käse-Tortelloni „Napoli“ mit einer Kräuter-Tomatensoße*	E,G,G1,M	8,50 €
Sojageschnetzeltes in vegetarischer Röstgemüsesoße, dazu Bio-Bohnen und Langkornreis *	A,B,G,G1,J	8,50 €
Dienstag		
Erbsen-Eintopf mit Wurstscheiben <sup>2,4</sup> , Kartoffeln und buntem Gemüse, dazu ein Weizenbrötchen*	A,B,E,G,G1,G2,G3,M	8,50 €
Schupfnudeln mit Sauerkraut und Speck <sup>2,4*</sup>	A,E,G,G1,M	8,50 €
Rindfleischragout in Schnittlauch-Meerrettichsoße <sup>4</sup> , dazu Bouillon-Kartoffeln*	A,E,G,G1,I,M	8,50 €
Badische Spätzlepfanne mit Saisongemüse und Schnittlauch verfeinert, dazu Champignonrahmsoße*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Mittwoch		
Spaghetti Bolognese mit Rindfleischsoße, dazu geriebener Hartkäse <sup>2*</sup>	A,E,G,G1,M	8,50 €
Frisch gebackener Zwiebfleischkäse <sup>2,4</sup> mit Bratensoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Pollo al aglio, Knoblauch-Hähnchenschenkel, dazu mediterranes Gemüse und Käseis*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Spaghetti mit Soja-Bolognese, dazu geriebener Hartkäse <sup>2*</sup>	A,E,G,G1,J,M	8,50 €
Donnerstag		
Köttbullar in Bratensoße, dazu Bio-Karottengemüse und hausgemachtem Kartoffelpüree*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Fischroulade „Gärtnerin Art“ in Dillrahmsoße, dazu Tomatennudeln*	A,E,F,G,G1,M	8,50 €
Veggie Köttbullar in Röstgemüsesoße, dazu Bio-Karottengemüse und Kartoffelpüree*	A,B,E,G,G1,G4,J,M	8,50 €
Chilli sin Carne mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Zwiebeln und Tomaten, dazu Langkornreis* <b>VEGAN</b>	G,G1	8,50 €
Freitag		
Kassler Rücken <sup>2,4</sup> im Ofen geschmort, auf Grünkohl und Dampfkartoffeln aus der Region*	A,B,G,G1	8,50 €
Hähnchensteak „Madagaskar“ in grüner Pfefferrahmsoße <sup>4</sup> , dazu Eierteigwaren*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Hausgemachtes Kartoffel-Lauch-Gratin mit Käse überbacken, dazu eine Paprikasoße*	E,G,G1,G4,M	8,50 €
Überbackene Zucchini mit veganem Hack, Gemüse und Käse überbacken, dazu Dampfkartoffeln aus der Region*	A,G,G1,M	8,50 €
Tägliche Aktionen		
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> vom Schwein mit Pommes frites *	Fragen Sie unser Personal	8,95 €
<b>WOK Gericht</b> frisch aus der Pfanne, mit Gemüse und versch. Beilagen *	Fragen Sie unser Personal	8,95 €
<b>Salatplatte</b> von der Frischetheke pro 100 Gramm *		1,75 €
<b>Beilagensalat</b> , kleines Schälchen pauschal		2,50 €

\*bei jedem Tagesessen ist ein Dessert inklusive

Alle Essen nur so lange der Vorrat reicht

