



GLÄSERNE PRODUKTION

Bistro AUGEN AUF!

Täglich frisch zubereite Mittagsmenüs



09. Februar 2026 – 13. Februar 2026

Montag	Allergene	Preis
Eierpfannkuchen mit einer herzhaften Fleisch-Gemüsesoße*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Ragout fin vom Geflügel, mit Pfirsichwürfeln in Sahnesoße, dazu bunter Gemüseris*	A,E,G,G1,I,M	8,50 €
Paniertes Seelachfilet mit Dampfkartoffeln, Joghurt-Remouladensoße ⁹ *	B,E,F,G,G1,M	8,50 €
Käsespätzle mit Emmentaler-, Bergkäse und Zwiebeln verfeinert, dazu Röstgemüsesoße*	E,G,G1,M	8,50 €
Dienstag		
3 Rindfleischmaultaschen auf buntem Wurzelgemüse, dazu eine Zwiebelsoße und hausgemachter Kartoffelsalat*	A,B,E,G,G1	8,50 €
Veggie-Hackbraten mit Nüssen in Waldpilzsoße, dazu Apfelrotkraut und vegane Spätzle* ^{VEGAN}	A,B,G,G1,G2,G3,H,H1,H2,H3	8,50 €
Hausgemachtes Hacksteak mit Feta und buntem Gemüse in einer orientalischen Soße, dazu Rosmarinkartoffeln*	A,B,E,G,G1,G2,G3,M	8,50 €
Veggie-Hackbällchen, in Röstzwiebelsoße, dazu Bio-Karotten-Erbsengemüse und hausgemachtem Kartoffelpüree*	A,B,G,G1,M	8,50 €
Mittwoch		
Köttbullar in Rahmsoße, dazu Mais-Karottengemüse und Langkornreis*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Kräuterspätzle mit mildem Weinsauerkraut und bunten Gemüsestreifen, dazu eine Kräuter-Käsesoße*	A,E,G,G1,I	8,50 €
Geschnetzelte Rinderleber „sauer“ in Rotwein-Balsamico ¹ -Soße, dazu Kartoffel-Kräuterpüree*	B,G,G1,I,M	8,50 €
Vegetarische Canelloni „Ricotta-Spinat“ in Tomatensoße, mit Käse überbacken *	E,G,G1,M	8,50 €
Donnerstag		
Sojageschnetzeltes in Paprikasoße, dazu grüne Bio-Bohnen und Langkornreis* ^{VEGAN}	A,B,G,G1,J	8,50 €
Hähnchenbrustfilet in Champignonrahmsoße, dazu Eierspätzle*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Hausgemachte Linsenbolognese mit bunten Farfalle-Teigwaren, dazu geriebener Hartkäse ² *	A,E,G,G1,M	8,50 €
Freitag		
Eine Kohlroulade mit Hackfleisch gefüllt, in Zwiebel-Specksoße ^{2,4} dazu Salzkartoffeln*	A,B,E,G,G1	8,50 €
Makkaroni-Lauch-Auflauf mit Veggie-Hack und Käse überbacken, dazu eine fruchtige Tomatensoße*	E,G,G1,G4,M	8,50 €
Ochsenragout, Rindfleischwürfel in Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln*	A,E,G,G1,I,M	8,50 €
Eieromelette mit Spinat a la creme, dazu Kartoffeln aus der Region*	E,G,G1,M	8,50 €
Tägliche Aktionen		
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes frites *	Fragen Sie unser Personal	8,95 €
WOK Gericht frisch aus der Pfanne, mit Gemüse und versch. Beilagen *	Fragen Sie unser Personal	8,95 €
Salatplatte von der Frischetheke pro 100 Gramm *		1,75 €
Beilagensalat , 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



16. Februar 2026 – 20. Februar 2026

Montag	Allergene	Preis
Erbseneintopf mit Wursteinlage ^{2,4} , dazu Kartoffeln und buntem Gemüsekonfetti, dazu ein Brötchen*	A,B,E,G,G1,G2,G3,M	8,50 €
Rindergeschnetzeltes in Thymiansoße, dazu grüne Bohnen und Eierköpfe*	A,B,E,G,G1	8,50 €
Veggie Erbseneintopf mit buntem Gemüse, Kartoffeln und Bio-Räuchertofu-Einlage, dazu ein Weizenbrötchen*	A,G,G1,G2,G3,J	8,50 €
Dienstag		
Paniertes Schweineschnitzel, dazu Kartoffel-Gemüse-Ragout (mit Karotten und Erbsen)*	E,G,G1,M	8,50 €
Vegane Tortelloni „Verdure“ mit mediterranem Gemüse gefüllt, dazu eine Tomaten-Basilikumsoße*VEGAN	A,G,G1	8,50 €
Hähnchenbrust mit Tomatensoße, dazu Gabelspaghetti *	A,E,G,G1,M	8,50 €
Veggie-Schnitzel (paniert), dazu ein Kartoffel-Gemüseragout a la creme*	E,G,G1,M	8,50 €
Mittwoch		
Penne Carbonara ^{2,4} mit würziger Schinken-Sahne-Soße*	E,G,G1,M	8,50 €
Hausgemachter Kartoffel-Spinat-Gratin mit Käse überbacken, dazu Karottensoße*	E,G,G1,G4,M	8,50 €
Putenfleischkäse ^{2,4} mit Rotkraut und Dampfkartoffeln aus der Region*	A,B,E,G,G1	8,50 €
Ravioli „Formaggio“ mit Kräutern abgeschmelzt, dazu eine fruchtige Tomatensoße*	E,G,G1,M	8,50 €
Donnerstag		
Hausgemachte Rindfleischfrikadelle, dazu Wirsing a la creme und Dampfkartoffeln*	A,B,E,G,G1,G2,G3,M	8,50 €
Vollkorn-Spaghetti mit einer Soja-Gemüse-Bolognese*VEGAN	A,G,G1,J	8,50 €
Schwarzwälder Käsebratburst ^{2,4} in Röstzwiebelsoße, dazu Rahmwirsing und Kartoffeln aus der Region*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Falafel in Ratatouillegemüse, mit Tomatensoße, dazu Langkornreis* VEGAN	A,G,G1	8,50 €
Freitag		
Paprika-Hähnchenragout mit bunten Paprikastreifen, dazu Eierteigwaren*	A,E,G,G1	8,50 €
Pfeffersteak in grüner Pfefferrahmsoße ⁴ , dazu Kartoffelrösti*	E,G,G1,M	8,50 €
Fischrolade „Gärtnerin Art“ in Dillrahmsoße, dazu Tomatennudeln*	A,E,F,G,G1,M	8,50 €
Bunte Nudelpfanne mit frischem Gemüse und Kräutern, dazu eine Pilzrahmsoße*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Tägliche Aktionen		
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes frites *	Fragen Sie unser Personal	8,95 €
WOK Gericht frisch aus der Pfanne, mit Gemüse und versch. Beilagen *	Fragen Sie unser Personal	8,95 €
Salatplatte von der Frischetheke pro 100 Gramm *		1,75 €
Beilagensalat, kleines Schälchen pauschal		2,50 €

*bei jedem Tagesessen ist ein Dessert inklusive

Alle Essen nur so lange der Vorrat reicht

