



# GLÄSERNE PRODUKTION

Bistro AUGEN AUF!

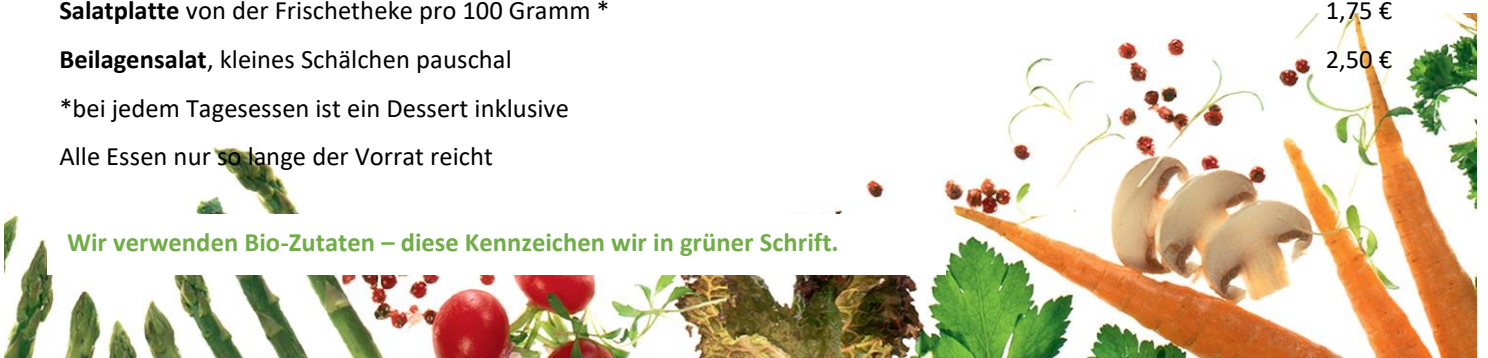
Täglich frisch zubereite  
Mittagsmenüs

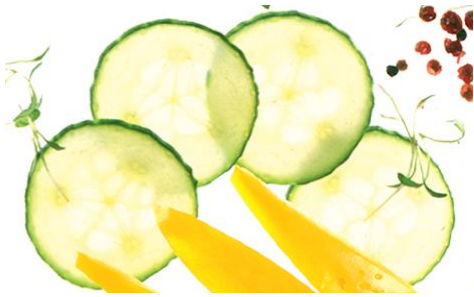
**07. April 2026 – 10. April 2026**



Montag	Allergene	Preis
OSTERMONTAG		
<b>Dienstag</b>		
Rahmgulasch vom Schwein, dazu schwäbische Spätzle*	E,G,G1,M	8,50 €
Hausgemachtes Moussaka, Kartoffelauflauf mit Veggie-Hack, Feta-Käse, Zucchini und Auberginen, dazu mediterrane Soße*	A,E,G,G1,G4,M	8,50 €
Putengeschnetzeltes mit <b>Bio-Erbesen</b> und Langkornreis*	A,E,G,G1	8,50 €
Vegetarisches Linsengemüse mit Sellerie, Karotten und Lauch, dazu schwäbische Eierspätzle*	A,E,G,G1	8,50 €
<b>Mittwoch</b>		
Ravioli „Carne di Manzo“ Teigtaschen mit Rindfleisch gefüllt, dazu Tomatensoße*	A,E,G,G1	8,50 €
Rindfleisch „Asia“, Rindfleischstreifen mit Wok-Gemüse in süß-sauer Soße, dazu weißer Reis*	A,B,E,G,G1,J	8,50 €
Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße <sup>9</sup> , dazu Dampfkartoffeln*	B,E,F,G,G1,M	8,50 €
Vegane Cevapcici in Paprikasoße, dazu <b>Bio-Mais-Erbse</b> ngemüse und Langkornreis* <b>VEGAN</b>	A,B,G,G1	8,50 €
<b>Donnerstag</b>		
Kohlrabi-Eintopf mit feinen Fleischklößchen, Kartoffeln, Schmand und Petersilie verfeinert, dazu ein Weizenbrötchen*	A,B,E,G,G1,G2,G3,M	8,50 €
Hausgemachtes Kartoffel-Möhren-Gratin mit Emmentaler Käse überbacken, dazu eine Kressesoße*	E,G,G1,G4,M	8,50 €
Hähnchenbrustfilet in Geflügelrahmsauce, dazu Eierteigwaren*	A,E,G,G1,M	8,50 €
<b>Bio-Gemüseravioli</b> dazu fruchtige Tomatensoße* <b>VEGAN</b>	A,G,G1,J	8,50 €
<b>Freitag</b>		
Paniertes Schweineschnitzel dazu ein Kartoffel-Gemüse-Ragout (mit Karotten, Erbsen und Kohlrabi)*	E,G,G1,M	8,50 €
Hähnchenbruststreifen „Hawaii“ in fruchtiger Curry-Ananas-Soße, dazu Langkornreis*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Hausgemachte Lasagne „Bolognese“ mit reinem Rinderhackfleisch, im Ofen überbacken*	A,E,G,G1,M	8,50 €
2 Veggie Schnitzel (paniert), dazu Kartoffel-Gemüse-Ragout (mit Karotten, Erbsen und Kohlrabi) a la creme*	E,G,G1,M	8,50 €
<b>Tägliche Aktionen</b>		
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> vom Schwein mit Pommes frites *		8,95 €
	Fragen Sie unser Personal	
<b>WOK Gericht</b> frisch aus der Pfanne, mit Gemüse und versch. Beilagen *		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		

**Wir verwenden Bio-Zutaten – diese Kennzeichen wir in grüner Schrift.**





# GLÄSERNE PRODUKTION

## Bistro AUGEN AUF!

### Täglich frisch zubereite Mittagsmenüs



**13. April 2026 – 17. April 2026**

Montag	Allergene	Preis
Hähnchenbruststreifen in Soße, mit <b>grünen Bio-Bohnen</b> und Langkornreis*	A,E,G,G1	8,50 €
<b>Bio-Käse-Spinat-Tortelloni</b> mit einer Kräuter-Tomatensoße*	E,G,G1,M	8,50 €
Cordon bleu <sup>1,2,4</sup> vom Schwein mit Bratensoße, dazu Zahners Kartoffelpüree*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Sojageschnetzeltes in vegetarischer Röstgemüsesoße, dazu <b>grünen Bio-Bohnen</b> und Langkornreis*	A,B,G,G1,J	8,50 €
Dienstag		
Geflügeleintopf mit buntem Gemüse, Kartoffeln, Nudeln und Hühnerfleischeinlage, dazu ein Sesambrötchen*	A,B,C,E,G,G1,G3,M	8,50 €
Zahners Currywurst <sup>2,4</sup> in pikanter Soße, dazu Würfelkartoffeln „Rancher Art“*	A,B,E,G,G1	8,50 €
Rindfleischbällchen in Meerrettichsoße <sup>4</sup> , dazu Schnittlauchkartoffeln*	A,E,G,G1,I,M	8,50 €
2 vegane Pfannkuchen mit einer Hack-Gemüsesoße (aus Erbsen-Protein)* VEGAN	A,G,G1	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 Käsereis*	A,F,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 <b>Bio-Karottengemüse</b> und hausgemachtes Kartoffelpüree*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Chilli sin Carne mit Zwiebeln, Mais, Paprika, Kidneybohnen und Tomaten, dazu Langkornreis* VEGAN	G,G1	8,50 €
Fischroulade „Gärtnerin Art“ in Dillrahmssoße, dazu Tomatennudeln*	A,E,F,G,G1,M	8,50 €
Veggie-Köttbullar in Röstgemüsesoße, dazu <b>Bio-Karottengemüse</b> und Kartoffelpüree*	A,B,E,G,G1,G4,M	8,50 €
Freitag		
Wirsingkohlroulade mit Hackfleisch gefüllt, in deftiger Zwiebel-Specksoße <sup>2,4</sup> , dazu Salzkartoffeln*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Makkaroni-Lauch-Auflauf mit Veggie-Hack und Käse überbacken, dazu fruchtige Tomatensoße*	E,G,G1,G4,M	8,50 €
Hähnchensteak „Madagaskar“ in grüner Pfefferrahmssoße <sup>4</sup> , dazu Eierteigwaren*	A,E,G,G1,M	8,50 €
„Gemüse-Quartett“ Zucchini, Karotten, Blumenkohl- und Brokkoliröschen in Frischkäsesoße, dazu eine Portion Kartoffelrösti*	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 *		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		

Wir verwenden Bio-Zutaten – diese Kennzeichen wir in grüner Schrift.

