



# GLÄSERNE PRODUKTION

Bistro AUGEN AUF!

Täglich frisch zubereite  
Mittagsmenüs

**20. April 2026 – 24. April 2026**



Montag	Allergene	Preis
Fleischkäse <sup>2,4</sup> mit Bratensoße, dazu Spinat a la creme und Salzkartoffeln*	A,B,G,G1,M	8,50 €
Vegetarische Frühlingsrolle mit asiatischem Gemüse gefüllt, dazu Sojasoße und Langkornreis mit Eierflocken*	A,B,E,G,G1,J,M	8,50 €
Ein Paar Geflügelbratwürste <sup>2,4</sup> in Röstzwiebelsoße, dazu Rotkraut und hausgemachtes Kartoffelpüree*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Veggie-Gulasch (auf Weizen-Basis) in Paprika-Zwiebelsoße, dazu Dampfkartoffeln* <b>VEGAN</b>	A,B,G,G1	8,50 €
Dienstag		
Tortelloni „Carne di Manzo“ mit Rindfleisch gefüllt, dazu fruchtige Tomatensoße*	A,E,G,G1	8,50 €
Schupfnudeln „Flammkuchen Style“ mit Lauch- und Speckstreifen <sup>2,4</sup> in Sauerrahm und mit Käse überbacken*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Schweineroulade „Mediterran“ <sup>2,4,6</sup> mit Tomatenstücken, Zucchini und Oliven in Tomatensoße, dazu Rosmarinkartoffeln*	A,B,E,G,G1	8,50 €
Käse-Tortelloni „Napoli“, dazu eine fruchtige Tomatensoße*	E,G,G1,M	8,50 €
Mittwoch		
Hausgemachtes Hacksteak in Bratensoße, dazu Karotten-Erbsengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree*	A,E,G,G1,G2,G3,M	8,50 €
„Bami Goreng“ Indonesisches Nudelgericht mit Hähnchenfleisch, Gemüse und Eierflocken, dazu Sojasoße*	A,B,E,G,G1,J,M	8,50 €
Ein gedämpftes Fischfilet auf buntem Fenchel-Wurzelgemüse in Zitronensoße, dazu feine Bandnudeln*	A,E,F,G,G1,M	8,50 €
Hausgemachte vegane Frikadelle in Röstgemüsesoße, dazu Karotten-Erbsengemüse und Kartoffelstampf* <b>VEGAN</b>	A,B,G,G1,G2,G3	8,50 €
Donnerstag		
Schnittbohneintopf mit grünen Bohnen, Kartoffeln, Sellerie und Rauchwurstscheiben <sup>2,4</sup> , dazu ein Weizenbrötchen*	A,B,E,G,G1,G2,G3,M	8,50 €
Geflügel-Cevapcici in Balkansoße, dazu Djuvec-Reis (mit Paprika und Erbsen)*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Paniertes Schweineschnitzel, dazu Bratensoße und Dampfkartoffeln (regional)*	E,G,G1,M	8,50 €
Allgäuer Käseknöpfe mit Bergkäse und Röstzwiebeln, dazu Röstgemüsesoße*	E,G,G1,M	8,50 €
Freitag		
Schweingulasch in Rahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Spiral- und Vollkornspiralnudeln, mit Soja-Bolognese und geriebenem Hartkäse <sup>2*</sup>	A,G,G1,J,M	8,50 €
Ragout fin vom Kalb mit Champignons in Sahnsoße, dazu bunter Gemüserais*	A,E,G,G1,M	8,50 €
3 Kartoffelrösti, dazu buntes Rahmgemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Karotten und Zucchini)*	G,G1,M	8,50 €

## Tägliche Aktionen

**Schnitzel „Wiener Art“** vom Schwein mit Pommes frites \* 8,95 €

Fragen Sie unser Personal

**WOK Gericht** frisch aus der Pfanne, mit Gemüse und versch. Beilagen \* 8,95 €

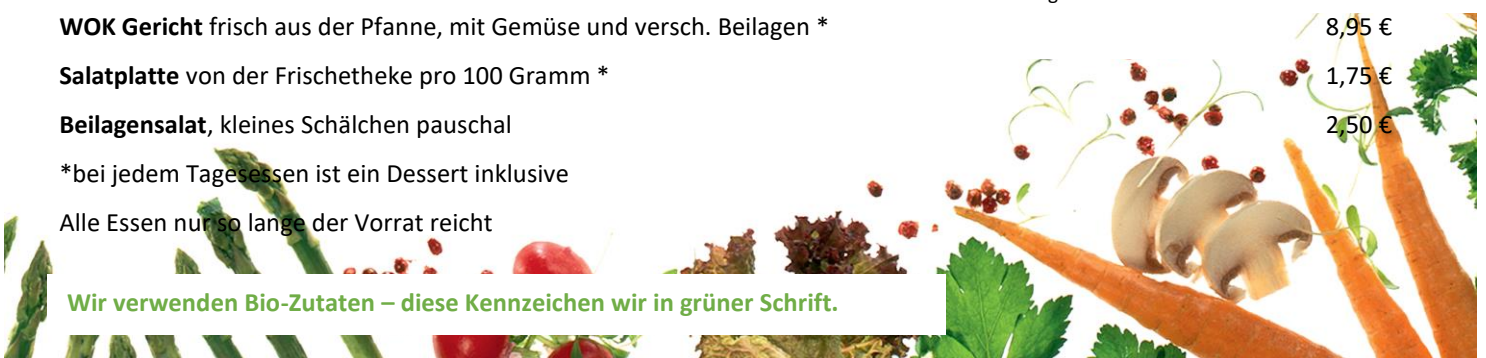
**Salatplatte** von der Frischetheke pro 100 Gramm \* 1,75 €

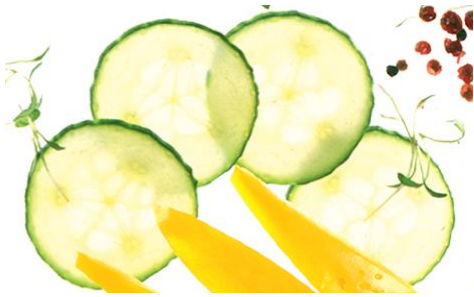
**Beilagensalat**, kleines Schälchen pauschal 2,50 €

\*bei jedem Tagesessen ist ein Dessert inklusive

Alle Essen nur so lange der Vorrat reicht

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





# GLÄSERNE PRODUKTION

## Bistro AUGEN AUF!

### Täglich frisch zubereite Mittagsmenüs



**27. April 2026 – 30. April 2026**

Montag	Allergene	Preis
Hausgemachte Geflügelbällchen in Tomatensoße, dazu feine <b>Bio-Erbesen</b> und Gabelspaghetti*	A,B,E,G,G1	8,50 €
Mediterraner Gnocchi-Auflauf mit frischem Gemüse und Basilikum, in einer Tomaten-Frischkäsesoße überbacken*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Zucchini-Hackfleisch-Pfanne mit Tomatenstücken, Paprika, Schmand und Kräutern, dazu Curry-Penne*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Portion Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln aus der Region*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Dienstag		
Hähnchenbruststeak in Geflügeljus, dazu bunter Gemüsereis*	A,E,G,G1	8,50 €
„Schwäbische Lasagne“, geschnittene Gemüsemaultaschen in Tomatensoße, mit Käse überbacken*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Lachs-Paprika-Ragout in Safransoße, dazu Spinatbandnudeln*	E,F,G,G1,M	8,50 €
Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu ein Karotten-Paprika-Letscho*	E,G,G1,M	8,50 €
Mittwoch		
Jägerschnitzel, in Pilzrahmsauce, dazu schwäbische Eierspätzle*	E,G,G1,M	8,50 €
Karotten-Kichererbsen-Curry mit Kokosmilch verfeinert, dazu Langkornreis* VEGAN	A,B,G,G1	8,50 €
Paniertes Hähnchenschnitzel, dazu <b>Bio-Erbesen-Karottengemüse</b> a la creme und hausgemachtes Kartoffelpüree*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Badische Knöpflepfanne mit frischem Frühlingsgemüse und Kräutern verfeinert, dazu Champignonrahmsauce*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Donnerstag		
Spaghetti Bolognese aus reinem Rindfleisch, dazu Streukäse <sup>2*</sup>	A,E,G,G1,M	8,50 €
Ebly-Weizen-Pfanne mit buntem Saisongemüse und Fetakäse, dazu eine milde Paprikasoße*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Pizza-Fleischkäse <sup>2,4</sup> in Bratensoße, mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln aus der Region*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Spaghetti mit veggie Hack-Gemüsesoße, dazu geriebener Hartkäse <sup>2*</sup>	A,E,G,G1,J,M	8,50 €
Freitag		

Erster Mai

#### 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.

