



GLÄSERNE PRODUKTION

Bistro AUGEN AUF!

Täglich frisch zubereite
Mittagsmenüs

04. Mai 2026 – 08. Mai 2026



Montag	Allergene	Preis
Pikantes Gulasch mit Wurstscheiben ^{2,4} mit Zwiebeln, Bohnen, Paprika, dazu Kartoffelpüree*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Sojageschnetzeltes in Paprikasoße, dazu grüne Bio-Bohnen und Langkornreis* VEGAN	A,B,G,G1,J	8,50 €
Paniertes Seelachsfilet mit Dampfkartoffeln, Joghurt-Remouladensoße ^{9*}	B,E,F,G,G1,M	8,50 €
Käsespätzle mit Emmentaler-, Bergkäse und Zwiebeln verfeinert, dazu Röstgemüesoße*	E,G,G1,M	8,50 €
Dienstag		
Kartoffel- Bio-Möhren -Eintopf mit Bio-Möhren , Kartoffeln, Sellerie und Geflügelklößchen, dazu ein Sesambrötchen*	A,B,C,E,G,G1,G3,M	8,50 €
Gemüseaultaschen „Asia“ mit knackigem Wok-Gemüse, dazu Sojasoße*	A,B,E,G,G1,J,M	8,50 €
Hausgemachtes Hacksteack „Bifteki“ mit Fetakäse und buntem Gemüse in einer orientalischen Soße, dazu Nudelreis*	A,B,E,G,G1,G2,G3,M	8,50 €
Zwei Hackbällchen, in Röstzwiebelsoße, dazu Bio-Karotten-Erbsengemüse und hausgemachtes 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 €
Ragout fin vom Geflügel mit Spargel-Pfirsichstückchen, in Sahnesoße, Gemüseris*	A,E,G,G1,I,M	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		
Schweinegeschnetzeltes in Rahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Hausgemachtes Kartoffel-Gemüse-Gratin mit Käse überbacken, dazu eine Majoransoße*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Hähnchenbrustfilet in Champignonrahmsoße, dazu eine Portion Kartoffelrösti*	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		
Eierpfannkuchen mit einer herzhaften Fleisch-Gemüesoße*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Makkaroni-Lauch-Auflauf mit Veggie-Hack und Käse überbacken, Tomatensoße*	E,G,G1,G4,J,M	8,50 €
Ochsenragout, Rindfleischwürfel in Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln*	A,E,G,G1,I,M	8,50 €
Eieromelett mit Spinat a la creme, dazu Kartoffeln aus der Region*	E,G,G1,M	8,50 €

Tägliche Aktionen

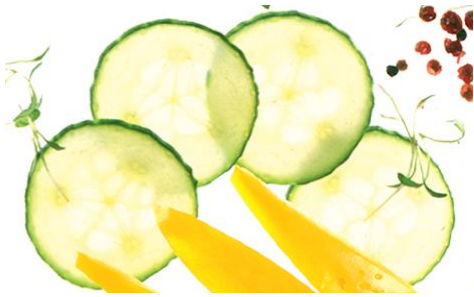
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes frites *	8,95 €
WOK Gericht frisch aus der Pfanne, mit Gemüse und versch. Beilagen *	8,95 €
Salatplatte von der Frischetheke pro 100 Gramm *	1,75 €
Beilagensalat , kleines Schälchen pauschal	2,50 €

*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

11. Mai 2026 – 15. Mai 2026



Montag	Allergene	Preis
Chilli con Carne mit Mais, Kidneybohnen, Paprika und Zwiebeln, dazu Langkornreis*	B,E,G,G1,M	8,50 €
Kartoffelrösti dazu Blumenkohl- und Brokkoliröschen in einer milden Käsesoße*	E,G,G1,M	8,50 €
Schwarzwälder Käsebratwurst ^{2,4} in Röstzwiebelsoße, dazu Rahmwirsing und Kartoffeln aus der Region*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Falafel (Kichererbsenbällchen) mit Ratatouillegemüse, in Tomatensoße, dazu Langkornreis* VEGAN	A,G,G1	8,50 €
Dienstag		
Paniertes Schweineschnitzel, dazu Kartoffel-Gemüse-Ragout (mit Karotten, Kohlrabi und Erbsen)*	E,G,G1,M	8,50 €
Bio-Vollkorn-Fusilli mit einer Zucchini-Frischkäsesoße*	G,G1,M	8,50 €
Rindergeschnitzeltes in Thymiansoße, dazu grüne Bohnen und Eierköpfe*	A,B,E,G,G1	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 €
3 Eier in Senfsoße, dazu Zwiebeln-Kartoffeln vom heimischen Kartoffelhof*	B,E,G,G1,M	8,50 €
Putenfleischkäse ^{2,4} mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln aus der Region*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Ravioli „Formaggio“ mit Kräutern abgeschmelzt, dazu eine fruchtige Tomatensoße*	E,G,G1,M	8,50 €
Donnerstag		

Christi Himmelfahrt

Freitag		
Paprika-Hähnchenragout mit bunten Paprikastreifen, dazu Eierteigwaren*	A,E,G,G1	8,50 €
Pfeffersteak „Madagaskar“ in grüner Pfefferrahmsauce ⁴ , dazu Eierteigwaren*	E,G,G1,M	8,50 €
Fischroulade „Gärtnerin Art“ in Dillrahmsauce, dazu Tomatennudeln*	A,E,F,G,G1,M	8,50 €
3 vegetarische Maultaschen im Wurzelgemüsesud, dazu Röstzwiebelsoße und hausgemachter Kartoffelsalat*	A,B,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 *		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.

