



# GLÄSERNE PRODUKTION

Bistro AUGEN AUF!

Täglich frisch zubereite  
Mittagsmenüs

18. Mai 2026 – 22. Mai 2026



Montag	Allergene	Preis
Fleischkäse <sup>2,4</sup> mit Bratensoße, dazu Rahmwirsing und Dampfkartoffeln*	A,B,G,G1,M	8,50 €
Putensteifen „Indisch“ mit Früchten und Gemüse in Currysoße, dazu Mandelreis*	A,B,E,G,G1,H,H1,M	8,50 €
1 Frikadelle in Bratensoße, dazu Karotten-Kohlrabigemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree*	A,E,G,G1,G2,G3,M	8,50 €
Vegetarisches Linsengemüse mit Sellerie, Karotten und Lauch, dazu Eierknöpfe*	A,E,G,G1	8,50 €
Dienstag		
Geflügel-Cevapcici in Pusztasoße <sup>9</sup> , dazu <b>Bio-Erbsengemüse</b> und Langkornreis*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Vegetarische, geschnittene Gemüsemautaschen mit Rührei gebacken, dazu Tomatensoße*	A,E,G,G1,M	8,50 €
„Neu“ Seelachsfilet im Backteig, dazu Tomatensoße und Kräuterkartoffeln*	B,E,F,G,G1	8,50 €
VEGANE Cevapcici in Paprikasoße, dazu <b>Bio-Erbsengemüse</b> und Langkornreis*	A,B,G,G1	8,50 €
Mittwoch		
Ravioli „Carne di Manzo“ mit Rindfleisch gefüllt, dazu fruchtige Tomatensoße*	A,E,G,G1	8,50 €
Zwei Gemüsefrikadellen mit Spargelstücken a la creme*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Paniertes Hähnchenschnitzel, mit Geflügelsoße, dazu hausgemachtes Sahnepüree*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Mediterraner Gnocchi-Auflauf mit frischem Gemüse und Basilikum, in einer Tomaten-Frischkäsesoße überbacken*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Donnerstag		
Schwäbisches Linsengemüse mit Speck <sup>2,4</sup> , Sellerie, Karotten, Lauch und Bockwurstscheiben <sup>2,4</sup> , dazu Eierspätzle*	A,B,E,G,G1	8,50 €
Champignon-Reispfanne mit frischem, knackigem Gemüse und Steinchampignons, dazu Spinatsoße*	G,G1,M	8,50 €
Hühnerfrikassee mit Spargelstücken in Sahnesoße, dazu bunter Gemüsereis*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Spaghetti mit Soja-Bolognese, dazu geriebener Hartkäse <sup>2*</sup>	A,G,G1,J,M	8,50 €
Freitag		
Hähnchensteak in Geflügel-Kräutersoße, dazu Mais-Paprika-Gemüse und Würfelkartoffeln „Rancher Art“*	A,E,G,G1	8,50 €
Tagliatelle Verde „Salmon“ feine Spinatbandnudeln mit einer Lachs-Limonensoße*	B,E,F,G,G1,M	8,50 €
Eine Portion Spargel in holländischer Soße, dazu Schnittlauchkartoffeln*	E,G,G1,M	8,50 €
3 Kartoffelrösti, dazu buntes Rahmgemüse *	G,G1,M	8,50 €
Tägliche Aktionen		
<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

25. Mai 2026 – 29. Mai 2026



Montag	Allergene	Preis
Pfingstmontag		
<b>Dienstag</b>		
Fusilli- Teigwaren mit Bolognesesoße und geriebenem Hartkäse <sup>2*</sup>	A,E,G,G1,M	8,50 €
Gebratene Hähnchenbrust mit Spargel und Aprikosen, in Geflügeljus dazu Zucchinireis*	A,E,G,G1	8,50 €
Geschnetzelte Rinderleber „sauer“ in Rotwein-Balsamico <sup>1</sup> -Soße, dazu Kartoffelrösti*	B,G,G1,I	8,50 €
Spiralnudeln „Napoli“ mit fruchtiger Tomatensoße und geriebenem Hartkäse <sup>2*</sup>	E,G,G1,M	8,50 €
<b>Mittwoch</b>		
Kassler Rückenbraten in Bratensoße <sup>2,4</sup> dazu Lauchgemüse a la creme und regionale Dampfkartoffeln*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
3 Gemüseaultaschen mit knackigem Spargel und Kräutern abgeschmelzt, dazu Rucolasoße*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Geflügel Cordon bleu <sup>1,2,3,4</sup> , gefüllt mit Putenschniken und Käse, dazu Geflügelsoße und Dampfkartoffeln aus der Region*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Vegetarisches Sojageschnetzeltes mit Paprika- und Zucchiniestreifen in Röstgemüsesoße, dazu Langkornreis* <b>VEGAN</b>	G,G1,J	8,50 €
<b>Donnerstag</b>		
Ein Paar Geflügelbratwürste <sup>2,4</sup> mit buntem Karottengemüse und hausgemachtem Kartoffelpüree*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Bandnudeln mit Zucchiniestreifen, dazu eine fruchtige Tomatensoße und eine Portion Streukäse <sup>2*</sup>	E,G,G1,M	8,50 €
Hausgemachte Kalbfleischfrikadelle in Champignonrahmsoße, dazu bunter Gemüsereis*	A,E,G,G1,G2,G3,M	8,50 €
3 Eierpfannkuchen dazu Spargelgemüse a la creme*	E,G,G1,M	8,50 €
<b>Freitag</b>		
Schweinerückensteak in Rahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Hausgemachter Kartoffel-Spargel-Auflauf mit Schinken <sup>2,4</sup> im Ofen überbacken, dazu Spinatsoße*	A,B,E,G,G1,G4,M	8,50 €
Ein Seehechtfilet in Senfsoße, auf buntem Wurzelgemüse, dazu Salzkartoffeln*	A,B,F,G,G1,M	8,50 €
„Förster Topf“ vegetarische Hackbällchen mit Gemüse und Pilzen in Rahmsoße, dazu Eierspätzle*	A,E,G,G1,G4,J,M	8,50 €
<b>Tägliche Aktionen</b>		
<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.

