



# GLÄSERNE PRODUKTION

## Bistro AUGEN AUF!

### Täglich frisch zubereite Mittagsmenüs



**15. Juni 2026 – 19. Juni 2026**

Montag	Allergene	Preis
Ein Hähnchenbrustfilet in Estragonrahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle*	A,E,G,G1,M	8,50 €
3 Eierpfannkuchen mit Karotten-Erbsegemüse a la creme*	E,G,G1,M	8,50 €
Ragout fin vom Schwein mit Champignons, dazu Erbsengemüse und weißer Reis*	G,G1,M	8,50 €
Geschnittene Gemüsemaultaschen in Tomatensoße, mit Käse überbacken*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Dienstag		
Schwäbischer Linseneintopf mit Speck <sup>2,4</sup> und Wienerlescheiben <sup>2,4</sup> dazu ein Brötchen*	A,B,E,G,G1,G2,G3	8,50 €
Hausgemachter Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Emmentaler Käse überbacken, dazu Karottensoße*	E,G,G1,G4,M	8,50 €
Rindergeschnetzeltes mit buntem Wurzelgemüse in Soße, dazu Teigwaren*	A,B,E,G,G1	8,50 €
Allgäuer Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln verfeinert, dazu Röstgemüsesoße*	E,G,G1,M	8,50 €
Mittwoch		
„Schinken-Hörnle“ Hörnchen-Teigwaren mit Hinterschinken <sup>2,4,8</sup> , dazu eine Käse-Gemüsesoße*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Blumenkohl „Mornay“ in Käsesoße, dazu eine Portion Kartoffelrösti*	G,G1,M	8,50 €
Ein hausgemachtes Rinder-Gemüsehacksteak in Bratensoße, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree*	A,E,G,G1,G2,G3,M	8,50 €
Ein Gemüsehacksteak in Majoransoße, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree*	A,G,G1,G2,G3,M	8,50 €
Donnerstag		
Geflügel-Cevapcici in Balkansoße, dazu Djuvec-Reis (mit Paprika und Erbsen)*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Luftiger Kaiserschmarrn „Wiener Art“ mit Rosinen, dazu Apfelmus <sup>4*</sup>	E,G,G1,M	8,50 €
Zartes Schweinefilet in Cognac <sup>1</sup> -Rahmsoße, dazu Blumenkohlröschen und Eierknöpfle*	E,G,G1,I,M	8,50 €
<b>Bio-Vollkorn-Spaghetti</b> mit einer würzigen Möhren-Zucchini-Bolognese* <b>VEGAN</b>	A,G,G1,J	8,50 €
Freitag		
2 Bratwürste <sup>2,4</sup> in Röstzwiebelsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Bunte Gnocchi-Gemüse-Pfanne dazu Soja-Bolognese* <b>VEGAN</b>	A,G,G1,J	8,50 €
Fischfilet „Pariser Art“ (in Eihülle gebraten), dazu Tomatensoße und Kräuterkartoffeln*	E,F,G,G1	8,50 €
Kräuter-Kratzete, luftige Kräuter-Pfannkuchenstücke, mit Kohlrabigemüse a la creme*	E,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

22. Juni 2026 – 26. Juni 2026



Montag	Allergene	Preis
Ein Geflügelhacksteak in Soße, mit grünen <b>Bio-Bohnen</b> und Kartoffelpüree*	A,B,E,G,G1,G2,G3,M	8,50 €
3 Sorten Saison Gemüse, dazu 2 Kartoffelrösti und holländische Soße*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Hausgemachtes Moussaka, griechischer Auflauf mit Kartoffeln, Zucchini, Auberginen, Paprika und Hackfleisch, dazu mediterrane Soße*	A,E,G,G1,G4,M	8,50 €
Gemüseglasch mit frischem Gemüse in Röstgemüsesoße, dazu Kartoffelpüree*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Dienstag		
Ein Schweinerückensteak in Rahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Frisch gebackener Putenfleischkäse <sup>2,4</sup> in Geflügelsoße, dazu Rahmspinat und Kartoffeln aus der Region*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Fischfilet „Mykonos“ Seehecht mit Tomaten und Oliven <sup>6</sup> in mediterraner Tomaten-Kräutersoße, dazu Bandnudeln*	E,F,G,G1,M	8,50 €
3 Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu <b>Bio-Karotten</b> in Tomatensoße*	E,G,G1,M	8,50 €
Mittwoch		
Kartoffeleintopf mit Bauernwurstscheiben <sup>2,4</sup> , Schmand und Schnittlauch verfeinert, dazu ein Brötchen*	A,B,E,G,G1,G2,G3,M	8,50 €
Piccata von der Hähnchenbrust mit Tomatensoße, dazu Gabelspaghetti*	A,E,G,G1,M	8,50 €
„Pfannen-Gyros“ Gewürzte Schweinefleischstreifen mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und hausgemachter Zaziki-Quark*	A,B,G,G1,M	8,50 €
Sojageschnetzeltes in milder Paprikasoße, dazu Mais-Erbsegemüse und Langkornreis *VEGAN	A,G,G1,J	8,50 €
Donnerstag		
Fusilli-Teigwaren mit Bolognesesoße und geriebenem Hartkäse <sup>2*</sup>	A,E,G,G1,M	8,50 €
Champignon-Reispfanne mit knackigem Gemüse, dazu Kräutersoße *	A,G,G1,M	8,50 €
„Bifteki“ Hacksteak mit Fetakäse in Rosmarin- Jus, dazu Zucchini Gemüse und Tomatenkartoffeln*	A,E,G,G1,G2,G3,M	8,50 €
Spiralnudeln „Napoli“ mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Streukäse <sup>2*</sup>	E,G,G1,M	8,50 €
Freitag		
Gegarter Kassler Rücken <sup>2,4</sup> , auf Ananaskraut, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Coq au Vin, eine Hähnchenkeule in Rotwein-Gemüsesoße, dazu Bandnudeln*	A,E,G,G1,I	8,50 €
Hähnchenpfanne „Kreta“ mit bunten Gemüsestreifen in Paprika-Frischkäsesoße, dazu griechischer Nudelreis*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Eine Portion Veggie-Nuggets, dazu Tomatensoße, und hausgemachtes Sahnepüree*	A,B,E,G,G1,J,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.

