



GLÄSERNE PRODUKTION

Bistro AUGEN AUF!

Täglich frisch zubereite Mittagsmenüs



29. Juni 2026 – 03. Juli 2026

Montag	Allergene	Preis
Hähnchenbruststreifen in Paprika-Frischkäsesoße, dazu Eierteigwaren*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Wirsing-Karotten-Pfanne mit Schmand verfeinert, dazu eine Portion Schupfnudeln*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Hausgemachte Lasagne „Bolognese“ mit reinem Rinderhackfleisch, im Ofen überbacken*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Vegetarisches Linsengemüse mit Sellerie, Karotten und Lauch, dazu schwäbische Eierspätzle*	A,E,G,G1	8,50 €
Dienstag		
Ein paniertes Schweineschnitzel dazu ein Kartoffel-Gemüse-Ragout (mit Karotten, Erbsen und Kohlrabi)*	E,G,G1,M	8,50 €
Chili sin Carne mit veganem Hack, Mais, Paprika, Kidneybohnen und Tomaten, dazu ein Baguettebrötchen* VEGAN	G,G1,G2,G3	8,50 €
Putengeschnetzeltes mit Bio-Erbsen und Langkornreis*	A,E,G,G1	8,50 €
„Valess“ Mini-Schnitzel (paniert) dazu ein Kartoffel-Gemüseragout (mit Karotten, Erbsen und Kohlrabi) a la creme*	E,G,G1,G4,M	8,50 €
Mittwoch		
Ravioli „Carne di Manzo“ Teigtaschen mit Rindfleisch gefüllt, dazu Tomatensoße*	A,E,G,G1	8,50 €
Hausgemachtes Kartoffel-Möhren-Gratin mit Emmentaler Käse überbacken, dazu eine Kressesoße*	E,G,G1,G4,M	8,50 €
Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße ⁹ , dazu Dampfkartoffeln*	B,E,F,G,G1,M	8,50 €
Eine Portion Bio-Gemüseravioli , dazu fruchtige Tomatensoße* VEGAN	A,G,G1,J	8,50 €
Donnerstag		
Kohlrabi-Eintopf mit feinen Fleischklößchen, Kartoffeln, Schmand und Petersilie verfeinert, dazu ein Weizenbrötchen	A,B,E,G,G1,G2,G3,M	8,50 €
Cannelloni „Ricotta-Spinat“ in Tomatensoße, mit Käse überbacken*	E,G,G1,M	8,50 €
Hausgemachte Rindfleischbällchen in Meerrettichsoße, dazu Schnittlauchkartoffeln*	A,E,G,G1,I,M	8,50 €
Cevapcici in Paprikasoße, dazu Bio-Mais-Erbsengemüse und Langkornreis* VEGAN	A,B,G,G1	8,50 €
Freitag		
Rahmgulasch vom Schwein, dazu schwäbische Spätzle*	E,G,G1,M	8,50 €
Hähnchen-Nuggets (paniert) dazu Kartoffelecken und Portionsketchup*	A,B,E,G,G1	8,50 €
Rindfleischstreifen mit Wok-Gemüse in süß-saurer Soße, dazu Mie-Nudeln*	A,B,E,G,G1,J	8,50 €
Feinschmecker-Knöpflepfanne mit frischem Saisongemüse und Champignons, dazu eine Kräuterrahmssoße*	A,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

06. Juli 2026 – 10. Juli 2026



Montag	Allergene	Preis
Hähnchenbruststreifen in Soße, mit grünen Bio-Bohnen und Langkornreis*	A,E,G,G1	8,50 €
Bio-Käse-Spinat-Tortelloni "Napoli" mit einer Kräuter-Tomatensoße*	E,G,G1,M	8,50 €
Ein Cordon bleu vom Schwein ^{1,2,4} mit Bratensoße, dazu Zahners Kartoffelpüree*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Veggie-Geschnetzeltes in vegetarischer Röstgemüsesoße, dazu grüne Bio-Bohnen und Langkornreis* VEGAN	A,B,G,G1,J	8,50 €
Dienstag		
Spaghetti „Bolognese“ mit Rindfleischsoße, dazu geriebener Hartkäse ^{2*}	A,E,G,G1,M	8,50 €
Zahners Currywurst ^{2,4} in pikanter Soße, dazu Würfelkartoffeln „Rancher Art“*	A,B,E,G,G1	8,50 €
Schwarzwälder Käsebratwurst ^{2,4} in Röstzwiebelsoße, dazu Rahmwirsing und Kartoffeln aus der Region*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Spaghetti mit Soja-Bolognese, dazu geriebener Hartkäse ^{2*}	A,E,G,G1,J,M	8,50 €
Mittwoch		
Ein Schweinerückensteak in Pilzrahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle*	A,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 €
Königsberger Klopse Kalbfleischbällchen in Kapernsoße, dazu feine Erbsen und Langkornreis*	A,E,G,G1,I,M	8,50 €
Zwei vegane Pfannkuchen mit Ratatouillegemüse in einer fruchtigen Tomatensoße*VEGAN	A,G,G1	8,50 €
Donnerstag		
Köttbullar in Bratensoße, dazu Bio-Karottengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Curry-Lauch-Nudeln mit einer fruchtigen Mango-Frischkäse-Soße*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Fischroulade „Gärtnerin Art“ in Dillrahmsoße, dazu Tomatennudeln*	A,E,F,G,G1,M	8,50 €
Veggie-Köttbullar in Röstgemüsesoße, dazu Bio-Karottengemüse und Kartoffelpüree*	A,B,E,G,G1,G4,M	8,50 €
Freitag		
Geflügeleintopf mit buntem Gemüse, Kartoffeln, Nudeln und Hühnerfleischleinlage, dazu ein Sesambrotchen*	A,B,C,E,G,G1,G3,M	8,50 €
Frisch gebackener Zwiebelfleischkäse ^{2,4} mit Bratensoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Eine Rinderfrikadelle in Röstzwiebelsoße, dazu Eierspätzle*	A,B,E,G,G1,G2,G3,M	8,50 €
Eine Portion hausgemachte Rühreier mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln*	A,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.

