



GLÄSERNE PRODUKTION

Bistro AUGEN AUF!

Täglich frisch zubereite
Mittagsmenüs

13. Juli 2026 – 17. Juli 2026



Montag	Allergene	Preis
1 Paar Bratwürste ^{2,4} in Röstzwiebelsoße dazu Rahmspinat und Dampfkartoffeln*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
3 Eierpfannkuchen mit Blumenkohlröschen a la creme*	E,G,G1,M	8,50 €
Ein Hähnchenbrustfilet in Estragonrahmsoße dazu schwäbische Eierspätzle*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Veggie-Gulasch „Ungarisch“ (auf Weizen-Basis) in Paprika-Zwiebelsoße dazu Dampfkartoffeln* VEGAN	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 ^{2,4} in Sauerrahm mit Käse überbacken*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Schweineroulade „Mediterran“ ^{2,4,6} 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		
Ein hausgemachtes Hacksteak in Bratensoße dazu Karotten-Erbsengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree*	A,E,G,G1,G2,G3,M	8,50 €
„Bambi Goreng“ Indonesisches Nudelgericht mit viel Gemüse und Eierflocken dazu Sojasoße*	A,B,E,G,G1,J,M	8,50 €
Ein Seelachsfilet in Senfsoße dazu feine Gemüsenudeln*	A,B,E,F,G,G1,M	8,50 €
Hausgemachte vegane Frikadelle in Röstgemüsesoße dazu Karotten-Erbsengemüse und Kartoffelstampf* VEGAN	A,B,G,G1,G2,G3	8,50 €
Donnerstag		
Schnittbohneintopf mit grünen Bohnen, Kartoffeln, Sellerie und Rauchwurstscheiben ^{2,4} 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 €
Ein paniertes Schweineschnitzel dazu Bratensoße und Dampfkartoffeln aus der Region*	E,G,G1,M	8,50 €
Allgäuer Käseknöpfe mit Bergkäse und Röstzwiebeln verfeinert dazu Röstgemüsesoße*	E,G,G1,M	8,50 €
Freitag		
Schweinegulasch in Rahmsoße dazu schwäbische Eierspätzle*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Gnocchipfanne mit buntem Gemüse dazu Soja-Bolognese*	A,E,G,G1,J	8,50 €
Rindfleischgeschnetzeltes in Meerrettichsoße ⁴ dazu Salzkartoffeln aus der Region*	A,B,E,G,G1,I,M	8,50 €
Serviettenknödelscheiben mit buntem Sommergemüse (Möhren, Zucchini, Brokkoli, Kohlrabi) a la creme*	E,G,G1,M	8,50 €

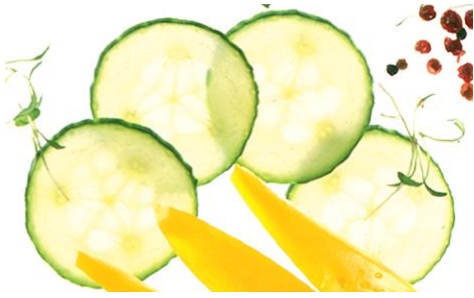
Tägliche Aktionen

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	

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



Fragen Sie unser Personal



GLÄSERNE PRODUKTION

Bistro AUGEN AUF!

Täglich frisch zubereite
Mittagsmenüs

20. Juli 2026 – 24. Juli 2026



Montag	Allergene	Preis
Hausgemachte Geflügelbällchen in Tomatensoße dazu feine Bio-Erbesen 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 €
Eine Portion Rühreier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln aus der Region*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Dienstag		
Ein Hähnchenbruststeak in Geflügeljus dazu bunter Gemüserais*	A,E,G,G1	8,50 €
„Schinken-Hörnle“ Hörnchen-Teigwaren mit Hinterschinken ^{2,4,8} dazu eine Käse-Gemüsesoße*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Lachs-Paprika-Ragout in Safransoße dazu Spinatbandnudeln*	E,F,G,G1,M	8,50 €
„Kräuter-Kratzete“ (Luftiger Kräuter-Pfannkuchen) mit Kohlrabi a la creme*	E,G,G1,M	8,50 €
Mittwoch		
Ein Jägerschnitzel in Pilzrahmsauce dazu schwäbische Eierspätzle*	E,G,G1,M	8,50 €
Hausgemachtes Sommer-Gemüse-Curry dazu ein Langkorn-Wildreis-Mix* VEGAN	A,B,G,G1	8,50 €
Ein paniertes Hähnchenschnitzel dazu Bio-Erbesen-Karottengemüse a la creme und hausgemachtes Kartoffelpüree*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Badische Knöpfelpfanne mit frischem Frühlingsgemüse und Kräutern verfeinert dazu Champignonrahmsauce*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Donnerstag		
Spaghetti „Bolognese“ aus reinem Rindfleisch dazu Streukäse*	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 ^{2,4} 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 ^{2*}	A,E,G,G1,J,M	8,50 €
Freitag		
Kassler Rückenbraten ^{2,4} in Bratensoße dazu Lauchgemüse a la creme und Dampfkartoffeln aus der Region*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
„Schwäbische Lasagne“ geschnittene Gemüseaultaschen in Tomatensoße mit Käse überbacken*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Ragout fin vom Geflügel in einer Früchte-Currysoße dazu bunter Gemüserais*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Eine Portion Reibekuchen mit einem Karotten-Zucchini-Ragout in Sahnsoße*	E,G,G1,G4,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.

