



GLÄSERNE PRODUKTION

Bistro AUGEN AUF!

Täglich frisch zubereite Mittagsmenüs



27. Juli 2026 – 31. Juli 2026

Montag	Allergene	Preis
Pikanter Wurstgulasch mit Wurstscheiben ^{2,4} , Zwiebeln, Bohnen und Paprika, dazu Kartoffelpüree*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Sojageschnetzeltes in Paprikasoße, dazu grüne Bio-Bohnen und Langkornreis*	A,B,G,G1,J	8,50 €
VEGAN		
Hähnchenbrustfilet in Champignonrahmsoße, dazu eine Portion Kartoffelrösti*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Allgäuer Käsespätzle mit Emmentaler-, Bergkäse und mit Zwiebeln verfeinert, dazu Röstgemüsesoße*	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 €
Gemüsemaultaschen „Asia“ mit knackigem Wok-Gemüse, dazu Sojasoße*	A,B,E,G,G1,J,M	8,50 €
Hausgemachtes „Bifteki“ (Hacksteak mit Fetakäse und buntem Gemüse) in orientalischer 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		
Schweinegeschnetzeltes in Rahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle*	A,E,G,G1,M	8,50 €
3 Eierpfannkuchen mit einer herzhaften Fleisch-Gemüsesoße*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Badisches Ochsenragout Rindfleischwürfel in Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln*	A,E,G,G1,I,M	8,50 €
Vegetarische Cannelloni „Ricotta-Spinat“ in Tomatensoße, mit Käse überbacken*	E,G,G1,M	8,50 €
Donnerstag		
Geflügel-Köttbullar in Rahmsoße, dazu Mais-Karottengemüse und Langkornreis*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Hausgemachtes Kartoffel-Gemüse-Gratin mit Käse überbacken dazu Majoransoße*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Ein paniertes Seelachsfilet mit Dampfkartoffeln, dazu Joghurt-Remouladensoße ⁹ *	B,E,F,G,G1,M	8,50 €
Hausgemachte Linsenbolognese mit bunten Farfalle-Teigwaren, dazu geriebener Hartkäse ² *	A,E,G,G1,M	8,50 €
Freitag		
Ein Hähnchensteak in Geflügelrahmsoße, dazu Eierteigwaren*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Makkaroni-Lauch-Auflauf mit Veggie-Hack und Käse überbacken, dazu fruchtige Tomatensoße*	E,G,G1,G4,J,M	8,50 €
Geschnetzelte Rinderleber „sauer“ in Rotwein-Balsamico ¹ -Soße, dazu Kartoffel-Kräuterpüree*	B,G,G1,I,M	8,50 €
Ein Eieromlett mit Spinat a la creme, dazu Kartoffeln aus regionalem Anbau*	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 *	Fragen Sie unser Personal	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 kennzeichnen wir in grüner Schrift





GLÄSERNE PRODUKTION

Bistro AUGEN AUF!

Täglich frisch zubereite
Mittagsmenüs

03. Aug. 2026 – 07. Aug. 2026



Montag	Allergene	Preis
Penne „Carbonara“ 2,4 mit würziger Schinken-Sahne-Soße*	E,G,G1,M	8,50 €
3 Stück Kartoffelrösti dazu Blumenkohl- und Brokkoliröschen in einer milden Käsesoße*	E,G,G1,M	8,50 €
Gebackener Putenfleischkäse 2,4 mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln aus der Region*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Ravioli „Formaggio“ mit Kräutern abgeschmelzt, dazu fruchtige Tomatensoße*	E,G,G1,M	8,50 €
Dienstag		
Ein paniertes Schweineschnitzel dazu ein Kartoffel-Gemüse-Ragout (mit Karotten, Kohlrabi und Erbsen)*	A,E,G,G1	8,50 €
Bio-Vollkorn-Fusilli mit einer Zucchini-Frischkäsesoße*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Rindergeschnetzeltes in Thymiansoße, dazu grüne Bohnen und Eierknöpfle*	E,F,G,G1,M	8,50 €
Zwei Veggie-Schnitzel (paniert) dazu ein Kartoffel-Gemüseragout a la creme*	E,G,G1,M	8,50 €
Mittwoch		
Chili con Carne mit Mais, Kidneybohnen, Paprika und Zwiebeln, dazu Langkornreis*	B,E,G,G1	8,50 €
Zahners Currywurst 2,4 in pikanter Soße, dazu Kartoffelecken*	A,B,E,G,G1	8,50 €
Ein Cordon bleu vom Schwein 1,2,4 mit Bratensoße dazu Zahners Kartoffelpüree*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Falafel (Kichererbsenbällchen) mit Ratatouillegemüse, in Tomatensoße, dazu Langkornreis* VEGAN	A,G,G1	8,50 €
Donnerstag		
Eine hausgemachte Geflügelfrikadelle dazu Wirsing a la creme und Dampfkartoffeln*	A,B,E,G,G1,G2,G3,M	8,50 €
Pfeffersteak „Madagaskar“ in grüner Pfefferrahmsoße 4, dazu Eierteigwaren*	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 €
Hausgemachte Veggie-Lasagne mit Soja-Bolognese, Gemüse und Käse überbacken*	A,E,G,G1,J,M	8,50 €
Freitag		
Paprika-Hähnchenragout mit bunten Paprikastreifen, dazu Teigwaren*	A,E,G,G1	8,50 €
3 Eier in Senfsoße dazu Zwiebel-Kartoffeln vom heimischen Kartoffelhof*	B,E,G,G1,M	8,50 €
Fischroulade „Gärtnerin Art“ in Dillrahmsoße, dazu eine Langkorn-Wildreisemischung*	A,E,F,G,G1,M	8,50 €
3 Stück 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 *	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 kennzeichnen wir in grüner Schrift

