



GLÄSERNE PRODUKTION

Bistro AUGEN AUF!

Täglich frisch zubereite Mittagsmenüs



10. Aug. – 14. Aug. 2026

Montag	Allergene	Preis
Schwäbisches Linsengemüse mit Speck ^{2,4} , Sellerie, Karotten, Lauch und Bockwurstscheiben ^{2,4} , dazu Eierspätzle*	A,B,E,G,G1	8,50 €
Zwei Gemüsefrikadellen mit Blumenkohl „Mornay“ in einer leichten Käsesoße*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Eine 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 schwäbische Eierspätzle*	A,E,G,G1	8,50 €
Dienstag		
Eine Portion Geflügel-Cevapcici in Pusztasoße ⁹ , dazu Bio-Erbsengemüse und Langkornreis*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Vegetarische Maultaschen mit Ei, geschnittene Gemüsemaultaschen mit Rührei gebacken, dazu Tomatensoße*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Seelachsfilet im Backteig dazu Salzkartoffeln und ein Sauerrahm-Kräuterdip*	B,E,F,G,G1,M	8,50 €
Eine Portion vegane Cevapcici in Paprikasoße, dazu Bio-Erbsengemüse und Langkornreis* VEGAN	A,B,G,G1,J	8,50 €
Mittwoch		
Ravioli „Carne di Manzo“ mit Rindfleisch gefüllt, dazu fruchtige Tomatensoße*	A,E,G,G1	8,50 €
Champignon-Reispfanne mit frischem, knackigem Gemüse und Steinchampignons, dazu Spinatsoße*	G,G1,M	8,50 €
Schweineroulade „Mediterran“ ^{2,4,6} mit Tomatenstücken, Zucchini und Oliven in Tomatensoße, dazu Rosmarinkartoffeln*	A,B,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		
Gebackener Fleischkäse ^{2,4} mit Bratensoße, dazu Rahmspinat und Dampfkartoffeln*	A,B,G,G1,M	8,50 €
Putenstreifen „Asia“ mit chinesischem Gemüse in Sojasoße, dazu Mandelreis*	A,B,E,G,G1,H,H1,J,M	8,50 €
Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu hausgemachtes Sahnepüree*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Eine Portion Spaghetti mit Soja-Bolognese und geriebenem Hartkäse ^{2*}	A,G,G1,J,M	8,50 €
Freitag		
Hähnchensteck „Holzfäller Art“ mit rustikalem Gemüse und Zwiebeln, dazu Würfelpotatoes*	A,E,G,G1	8,50 €
Ein Paar Bratwürste ^{2,4} in Röstzwiebelsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln aus der Region*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Tagliatelle Verde „Salmone“ feine Spinatnudeln mit einer Lachs-Limonensoße*	B,E,F,G,G1,M	8,50 €
3 Stück Kartoffelrösti dazu Sommergemüse a la creme*	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

Fragen Sie unser Personal





GLÄSERNE PRODUKTION

Bistro AUGEN AUF!

Täglich frisch zubereite Mittagsmenüs



17. Aug. – 20. Aug. 2026

Montag	Allergene	Preis
Kassler Rückenbraten ^{2,4} auf mildem Ananaskraut, dazu Sahnepüree*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Hausgemachtes Sommergemüse-Curry mit Kokosmilch verfeinert, dazu Langkornreis* VEGAN	A,B,G,G1	8,50 €
Ein Hähnchenbruststeak in Geflügeljus, dazu Zucchini nudeln*	A,E,G,G1	8,50 €
Eine Portion Rühreier mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln aus der Region*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Dienstag		
Fusilli-Teigwaren mit Bolognesesoße und geriebenem Hartkäse ^{2*}	A,E,G,G1,M	8,50 €
Hausgemachtes Moussaka Kartoffelaufbau mit veganem Hack, Feta-Käse, Zucchini, Auberginen und Paprika, dazu mediterrane Soße*	A,E,G,G1,G4,M	8,50 €
Geschnetzelte Rinderleber „sauer“ in würziger Balsamico ¹ -Soße, dazu eine Portion Kartoffelrösti*	B,G,G1,I	8,50 €
Spiralnudeln „Napoli“ mit fruchtiger Tomatensoße, dazu geriebener Hartkäse ^{2*}	E,G,G1,M	8,50 €
Mittwoch		
Hausgemachter Kartoffel-Eintopf mit Wiener Würstchenscheiben ^{2,4} , Schmand und Schnittlauch, dazu ein Bio-Brötchen*	A,B,E,G,G1,G2,G3,M	8,50 €
Badische Knöpfle-Pfanne mit frischem Sommergemüse und Kräutern verfeinert dazu Champignonrahmsoße*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Ein Hähnchen-Cordon bleu ^{1,2,3,4} gefüllt mit Putenschinken und Käse, dazu Geflügelsoße und Dampfkartoffeln aus der Region*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Veggie-Nuggets mit Kartoffel-Ecken, dazu ein Sauerrahm-Kräuter dip*	A,B,G,G1,J,M	8,50 €
Donnerstag		
Geflügel-Köttbullar Geflügelfleischbällchen in Soße, dazu Gartengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
„Tagliatelle con Zucchini“ (Bandnudeln mit Zucchini streifen), dazu fruchtige Tomatensoße und eine Portion Streukäse ^{2*}	E,G,G1,M	8,50 €
Eine Hausgemachte Kalbfleischfrikadelle in Champignonrahmsoße, dazu bunter Gemüsereis*	A,E,G,G1,G2,G3,M	8,50 €
3 Eierpfannkuchen dazu Blumenkohl a la creme*	E,G,G1,M	8,50 €
Freitag		
Ein Schweinerückensteak in Rahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Eine geschmorte Hähnchenkeule in Rahmgemüsesoße, dazu Kartoffelpüree*	A,E,G,G1,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 €

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 kennzeichnen wir in grüner Schrift

