



GLÄSERNE PRODUKTION

Bistro AUGEN AUF!

Täglich frisch zubereite Mittagsmenüs

24. Aug. – 28. Aug. 2026



Montag	Allergene	Preis
Hähnchenbruststreifen in Soße, dazu Karotten-Erbsengemüse und Langkornreis*	A,B,E,G,G1	8,50 €
3 Eierpfannkuchen mit einer Hack-Gemüse-Bolognese*	A,E,G,G1,J,M	8,50 €
Hausgemachte Lasagne „Bolognese“ italienische Spezialität mit Rindfleischsoße*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Veggie-Köttbullar in Röstgemüsesoße, dazu Karotten-Erbsengemüse und Langkornreis*	E,G,G1,G4	8,50 €
Dienstag		
Bunter Sommergemüse-Eintopf mit Kartoffeln, buntem Saisongemüse und Rindfleischseinlage, dazu ein Weizenbrötchen*	A,E,G,G1,G2,G3	8,50 €
Spätzle-Gemüse-Pfanne mit buntem Saisongemüse, dazu eine Champignonrahmsoße*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Ein Cordon bleu vom Schwein ^{1,2,4} mit Bratensoße, dazu hausgemachtes Sahnepüree*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Chilli sin Carne mit Mais, Paprika, Kidneybohnen und Tomaten, dazu Sauerrahmdip und ein Brötchen*	G,G1,G2,G3,M	8,50 €
Mittwoch		
Schweinegeschnetzeltes in Rahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Frisches Karotten-Zitronen-Curry mit frischen Bio-Karotten und Zitronengras verfeinert, dazu Zucchini-Reis* VEGAN	A,B,G,G1	8,50 €
Paniertes Seelachsfilet mit leichter Joghurt-Remouladensoße ⁹ , dazu Dampfkartoffeln*	B,E,F,G,G1,M	8,50 €
Allgäuer Käsespätzle mit Emmentaler, Bergkäse und Zwiebeln, dazu Röstgemüsesoße*	E,G,G1,M	8,50 €
Donnerstag		
Pikanter Wurstgulasch mit Bratwurstscheiben ^{2,4} , Zwiebeln, Bohnen und Paprika, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Vegetarische Cannelloni „Ricotta-Spinaci“ in Tomatensoße, mit Käse überbacken*	E,G,G1,M	8,50 €
Hausgemachtes Rinderhacksteak in Bratensoße mit grünen Bohnen, dazu Rahmkartoffeln*	A,B,E,G,G1,G2,G3,M	8,50 €
Hausgemachter Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Käse überbacken, dazu Kressessoße*	E,G,G1,G4,M	8,50 €
Freitag		
Rigatoni „alla Calabrese“ mit Schinken ^{2,4,8} -Tomatensoße dazu geriebener Hartkäse ² *	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Veggie-Klopse „Königsberger Art“ in Kapernsoße, dazu feine Bio-Erbsen und Langkornreis*	A,E,G,G1,I,J,M	8,50 €
Ein Hähnchenbrustfilet in Champignonrahmsoße, dazu schwäbische Eierknöpfe*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Ebly-Weizen-Pfanne mit buntem Sommergemüse, dazu eine Paprikasoße* VEGAN	A,G,G1	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

31. Aug. – 04. Sept. 2026



Montag	Allergene	Preis
Makkaroni „Bolognese“ mit einer Rindfleischsoße, dazu geriebener Hartkäse ^{2*}	A,E,G,G1,M	8,50 €
Falafel (Kichererbsenbällchen) mit Ratatouillegemüse in Tomatensoße, dazu Langkornreis* VEGAN	A,G,G1	8,50 €
Zahners Currywurst ^{2,4} in pikanter Soße, dazu Kartoffelecken*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Makkaroni „Napoli“ mit fruchtiger Tomatensoße, dazu geriebener Hartkäse ^{2*}	E,G,G1,M	8,50 €
Dienstag		
Kassler Rückenbraten ^{2,4} im eigenen Saft, auf frischem Gemüse (Weißkraut, Möhren, und Lauch) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree*	A,E,G,G1,M	8,50 €
„Kräuter-Kratzete“ (Luftiger Kräuter-Pfannkuchen) mit Kohlrabigemüse in Petersiliensoße*	E,G,G1,M	8,50 €
Eine Geflügelfrikadelle in Soße, dazu Spinat a la creme und Salzkartoffeln aus der Region*	A,B,E,G,G1,G2,G3,M	8,50 €
Vegetarische Klopse in Majoransoße dazu feine Erbsen und Kartoffelpüree*	A,B,E,G,G1,J,M	8,50 €
Mittwoch		
Geflügeleintopf mit buntem Gemüse, Kartoffeln, Nudeln und Hühnerfleischseinlage dazu ein Sesambrotchen*	A,B,C,E,G,G1,G3,M	8,50 €
Pfeffersteak „Madagaskar“ in grüner Pfefferrahmsoße ⁴ dazu Eierteigwaren*	E,G,G1,M	8,50 €
Wildlachs-Paprika-Ragout in Frischkäsesoße dazu Spinat-Bandnudeln*	E,F,G,G1,M	8,50 €
Eine hausgemachte Gemüselasagne mit Käse überbacken*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Donnerstag		
Ein Hähnchensteak in Geflügelsoße dazu buntes Gartengemüse und Teigwaren*	A,E,G,G1,	8,50 €
„Bambi Goreng“ Indonesisches Nudelgericht mit viel Gemüse und Eierflocken dazu Sojasoße*	A,B,E,G,G1,J,M	8,50 €
Ein Paniertes Schweineschnitzel mit Bio-Karotten a la creme, dazu Kartoffel-Kräuterpüree*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Leckeres Möhren-Ragout mit frischen Bio-Karotten und Zwiebeln, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree*	A,G,G1,M	8,50 €
Freitag		
Pizza-Fleischkäse ^{2,4} in Bratensoße mit grünen Bio-Bohnen und Dampfkartoffeln*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Hausgemachtes Kartoffel-Lauch-Gratin mit Käse überbacken, dazu eine Karottensoße*	E,G,G1,G4,M	8,50 €
Rindergeschnetzeltes in Majoransoße, dazu Eierteigwaren*	A,B,E,G,G1	8,50 €
Veggie-Geschnetzeltes in Röstgemüsesoße, dazu Bio-Bohnen und Langkornreis* VEGAN	A,E,G,G1,J	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

