



GLÄSERNE PRODUKTION

Bistro AUGEN AUF!

Täglich frisch zubereite Mittagsmenüs



07. – 11. September 2026

Montag	Allergene	Preis
Ein Hähnchenbrustfilet in Estragonrahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle*	A,E,G,G1,M	8,50 €
3 Eierpfannkuchen mit Karotten-Erbsengemüse a la creme*	E,G,G1,M	8,50 €
Ragout fin vom Schwein mit Champignons, dazu Erbsengemüse und weißer Reis*	G,G1,M	8,50 €
„Schwäbische Lasagne“ geschnittene Gemüsemaultaschen in Tomatensoße mit Käse überbacken*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Dienstag		
Schwäbischer Linseneintopf mit Speck ^{2,4} und Wienerlescheiben ^{2,4} , dazu ein Brötchen*	A,B,E,G,G1,G2,G3	8,50 €
Hausgemachter Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Emmentaler Käse überbacken, dazu Karottensoße*	E,G,G1,G4,M	8,50 €
Rindergeschnetzeltes „Esterhazy“ mit buntem Wurzelgemüse in Soße, dazu Teigwaren*	A,B,E,G,G1	8,50 €
Allgäuer Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln verfeinert, dazu Röstgemüsesoße*	E,G,G1,M	8,50 €
Mittwoch		
„Schinken-Hörnle“ Hörnchen-Teigwaren mit Hinterschinken ^{2,4,8} , dazu eine Käse-Gemüsesoße*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Romanesco-Röschen „Moray“ in Käsesoße, dazu eine Portion Schupfnudeln*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Ein hausgemachtes Rinder-Gemüsehacksteak in Bratensoße, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree*	A,E,G,G1,G2,G3,M	8,50 €
Zwei panierte Veggie-Schnitzel mit Röstgemüsesoße, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Donnerstag		
Geflügel-Cevapcici in Balkansoße, dazu Djuvec-Reis (mit Paprika und Erbsen)*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Tagliatelle „della Casa“ dazu feine Kalbfleischwürfel, Gemüse und frische Champignons in Rahmsoße*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Zartes Schweinefilet in grüner Pfefferrahmsoße ⁴ , dazu Blumenkohlrischen und Eierknöpfe*	A,E,G,G1,I,M	8,50 €
Kräuter-Kratzete (luftige Kräuter-Pfannkuchenstücke) mit Kohlrabi-Kürbisgemüse a la creme*	E,G,G1,M	8,50 €
Freitag		
2 Bratwürste ^{2,4} in Röstzwiebelsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Bunte Gnocchi-Gemüse-Pfanne dazu Soja-Bolognese* VEGAN	A,G,G1,J	8,50 €
Fischfilet „Pariser Art“ (in Eihülle gebraten), dazu Tomatensoße und Kräuterkartoffeln*	E,F,G,G1	8,50 €
Bio-Vollkorn-Spaghetti mit einer würzigen Möhren-Zucchini-Bolognese* VEGAN	A,G,G1,J	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

Wir verwenden Bio-Zutaten – diese kennzeichnen wir in grüner Schrift





GLÄSERNE PRODUKTION

Bistro AUGEN AUF!

Täglich frisch zubereite
Mittagsmenüs

14. – 18. September 2026



Montag	Allergene	Preis
Ein Geflügelhacksteak in Soße, mit grünen Bio-Bohnen und Kartoffelpüree*	A,B,E,G,G1,G2,G3,M	8,50 €
Bunte Gemüseplatte 3 Sorten Saisongemüse, dazu 2 Kartoffelrösti und holländische Soße*	A,E,G,G1,M	8,50 €
3 Maultaschen (mit Rindfleischfüllung) im Wurzelgemüsesud, dazu Zwiebelsoße und Kartoffelsalat*	A,B,E,G,G1	8,50 €
3 Eierpfannkuchen dazu ein Champignon-Lauch-Ragout*	E,G,G1,M	8,50 €
Dienstag		
Ein Schweinerückensteak in Rahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Bulgurpfanne „Herbst“ mit buntem Saisongemüse (Kürbis, Karotten, Zucchini und Erbsen), dazu eine Orangen-Ingwersoße* VEGAN	A,B,G,G1	8,50 €
Frisch gebackener Putenfleischkäse ^{2,4} in Geflügelsoße, dazu Rahmspinat und Kartoffeln aus der Region*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
3 Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung dazu Bio-Karotten in Tomatensoße*	E,G,G1,M	8,50 €
Mittwoch		
Kartoffeleintopf mit Bauernwurstscheiben ^{2,4} , Schmand und Schnittlauch verfeinert, dazu ein Brötchen*	A,B,E,G,G1,G2,G3,M	8,50 €
Veggie-Bällchen „Asia“ (aus Erbsen-Protein) in fruchtiger Currysoße mit Gemüse, dazu Mandelreis*	A,B,G,G1,H,H1,M	8,50 €
Piccata von der Hähnchenbrust mit Tomatensoße, dazu Gabelspaghetti*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Sojageschnetzeltes in milder Paprikasoße, dazu Mais-Erbsengemüse und Langkornreis* VEGAN	A,G,G1,J	8,50 €
Donnerstag		
Fusilli-Teigwaren mit Bolognesesoße und geriebenem Hartkäse ^{2*}	A,E,G,G1,M	8,50 €
Champignon-Reispfanne mit knackigem Gemüse, dazu eine Kräutersoße*	A,G,G1,M	8,50 €
Ein Paar Bratwürste (vom Schwein) in Röstzwiebelsoße dazu Apfelrotkraut und hausgemachtes Sahnepüree*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Spiralnudeln „Napoli“ mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Streukäse ^{2*}	E,G,G1,M	8,50 €
Freitag		
Kassler Rücken ^{2,4} im Ofen gegart, auf Ananaskraut, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
„Coq au Vin“ Eine Hähnchenkeule in Rotwein-Gemüsesoße, dazu feine Bandnudeln*	A,E,G,G1,I	8,50 €
Lachs-Tortelloni mit einer sahnigen Spinatsoße*	F,G,G1,M	8,50 €
Gemüsegulasch mit frischem Saisongemüse in Röstzwiebelsoße dazu Kartoffelpüree*	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 kennzeichnen wir in grüner Schrift

