



GLÄSERNE PRODUKTION

Bistro AUGEN AUF!

Täglich frisch zubereite Mittagsmenüs



21. Sept. – 25. Sept. 2026

Montag	Allergene	Preis
Hähnchenbruststreifen in Paprika-Frischkäsesoße, dazu Eierteigwaren*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Wirsing-Karotten-Pfanne mit Schmand verfeinert, dazu eine Portion Schupfnudeln*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Hausgemachte Lasagne „Bolognese“ mit reinem Rinderhackfleisch, im Ofen überbacken*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Vegetarisches Linsengemüse mit Sellerie, Karotten und Lauch, dazu schwäbische Eierspätzle*	A,E,G,G1	8,50 €
Dienstag		
Ein paniertes Schweineschnitzel dazu ein Kartoffel-Gemüse-Ragout (mit Karotten, Erbsen und Kohlrabi)*	E,G,G1,M	8,50 €
Schwäbische Krautspätzle mit mildem Weinsauerkraut, dazu eine Röstzwiebelsoße*	A,E,G,G1,I	8,50 €
Putengeschnetzeltes mit Bio-Erbsen und Langkornreis*	A,E,G,G1	8,50 €
„Valess“ Mini-Schnitzel (paniert) dazu ein Kartoffel-Gemüseragout (mit Karotten, Erbsen und Kohlrabi) a la creme*	E,G,G1,G4,M	8,50 €
Mittwoch		
Ravioli „Carne di Manzo“ Teigtaschen mit Rindfleisch gefüllt, dazu Tomatensoße*	A,E,G,G1	8,50 €
Hausgemachtes Kartoffel-Möhren-Gratin mit Emmentaler Käse überbacken, dazu eine Röstgemüsesoße*	E,G,G1,G4,M	8,50 €
Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße ⁹ , dazu Dampfkartoffeln*	B,E,F,G,G1,M	8,50 €
Eine Portion Bio-Gemüseravioli dazu fruchtige Tomatensoße* VEGAN	A,G,G1,J	8,50 €
Donnerstag		
Schnittbohne Eintopf mit grünen Bohnen, Kartoffeln und Bauernwurstscheiben ^{2,4,8} dazu ein Brötchen*	A,B,E,G,G1,G2,G3,M	8,50 €
Cannelloni „Ricotta-Spinat“ in Tomatensoße, mit Käse überbacken*	E,G,G1,M	8,50 €
Hausgemachte Rindfleischbällchen in Meerrettichsoße dazu Schnittlauchkartoffeln*	A,E,G,G1,I,M	8,50 €
VEGANE Cevapcici in Paprikasoße, dazu Bio-Mais-Erbsengemüse und Langkornreis*	A,B,G,G1,J	8,50 €
Freitag		
Rahmgulasch vom Schwein, dazu zwei Kartoffelknödel*	E,G,G1,M	8,50 €
Chili sin Carne mit veganem Hack, Mais, Paprika, Kidneybohnen und Tomaten, dazu Langkornreis* VEGAN	G,G1,G2,G3,J	8,50 €
Rindfleisch „Asia“ Rindfleischstreifen mit Wok-Gemüse in süß-sauer Soße, dazu Mie-Nudeln*	A,B,E,G,G1,J	8,50 €
Herbstliche Knöpfle-Pfanne mit buntem Saisongemüse, dazu vegetarische Pilzrahmsoße*	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





GLÄSERNE PRODUKTION

Bistro AUGEN AUF!

Täglich frisch zubereite
Mittagsmenüs

28. Sept. – 02. Okt. 2026



Montag	Allergene	Preis
Gebackener Zwiebelfleischkäse ^{2,4} mit Bratensoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Bio-Käse-Spinat-Tortelloni „Napoli“ mit einer Kräuter-Tomatensoße*	E,G,G1,M	8,50 €
Rindergeschnetzeltes in Thymiansoße, dazu Eierteigwaren*	A,B,E,G,G1	8,50 €
Veggie-Geschnetzeltes in vegetarischer Röstgemüsesoße, dazu grüne Bio-Bohnen und Langkornreis* VEGAN	A,B,G,G1,J	8,50 €
Dienstag		
Spaghetti „Bolognese“ mit Rindfleischsoße, dazu geriebener Hartkäse ^{2*}	A,E,G,G1,M	8,50 €
Zahners Currywurst ^{2,4} in pikanter Soße, dazu Würfelkartoffeln „Rancher Art“*	A,B,E,G,G1	8,50 €
Schwarzwälder Käsebratwurst ^{2,4} in Röstzwiebelsoße, dazu Rahmwirsing und Kartoffeln aus der Region*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Spaghetti mit Soja-Bolognese, dazu geriebener Hartkäse ^{2*}	A,E,G,G1,J,M	8,50 €
Mittwoch		
„Jägerschnitzel“ ein Schweinerückensteak in Pilzrahmsauce, dazu schwäbische Eierspätzle*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Makkaroni-Lauch-Auflauf mit Veggie-Hack und Käse überbacken in Tomatensoße*	E,G,G1,G4,J,M	8,50 €
Hausgemachte Leberknödel in Röstzwiebelsoße dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree*	A,B,E,G,G1,I,M	8,50 €
Zwei vegane Pfannkuchen mit Ratatouillegemüse in einer fruchtigen Tomatensoße* VEGAN	A,G,G1	8,50 €
Donnerstag		
Köttbullar in Bratensoße, dazu Bio-Karottengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Zwei Zwiebelpfannkuchen mit Lauch-Champignonngemüse in einer leichten Kräuter-Käsesoße*	E,G,G1,M	8,50 €
Fischroulade „Gärtnerin Art“ in Dillrahmsauce, dazu Tomatennudeln*	A,E,F,G,G1,M	8,50 €
Veggie-Köttbullar in Röstgemüsesoße mit Bio-Karottengemüse und Kartoffelpüree*	A,B,E,G,G1,G4,M	8,50 €
Freitag		
Bunter Herbstgemüse-Eintopf mit Rindflescheinlage, dazu ein Brötchen*	A,E,G,G1,G2,G3,M	8,50 €
Feine Pilzmaultaschen mit Zwiebeln, Kürbis und Kräutern abgeschmelzt, dazu Spinatsoße*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Eine Rinderfrikadelle in grüner Paprikarahmsauce, dazu Eierspätzle*	A,B,E,G,G1,G2,G3,M	8,50 €
Eine Portion hausgemachte Rühreier mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln*	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

