

GLÄSERNE PRODUKTION

Bistro AUGEN AUF!

Täglich frisch zubereitete Mittagsmenüs

Zahner Feinkost

02. - 08. November 2026

	Allergene	Preis
Montag		
Schweinegulasch in Majoransoße, dazu grüne Bohnen und zwei Kartoffelknödel*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Zwei vegane Knusperfrikadellen mit Röstgemüsesoße, dazu vegane Spätzle*	A,B,G,G1	8,50 €
Ein Rinderhacksteak in Bratensoße, dazu Karottengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree*	A,E,G,G1,G2,G3,M	8,50 €
Eine Portion Spaghetti mit Soja-Bolognese und geriebenem Hartkäse[2]*	A,G,G1,J,M	8,50 €
Dienstag		
Geflügel-Cevapcici in Pusztasoße[9], dazu Balkangemüse und Langkornreis*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Eine Portion Schupfnudeln mit Sauerkraut und Speck[2,4]*	A,E,G,G1,I	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*	A,B,G,G1,J	8,50 €
Mittwoch		
Tortelloni "Carne di Manzo" mit Rindfleisch gefüllt, dazu fruchtige Tomatensoße*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Hausgemachtes Kürbis-Karotten-Curry dazu 2 Spinatknödel*	E,G,G1,M	8,50 €
Eine Schweineroulade in Bratensoße, dazu Rosenkohl und hausgemachtes Sahnepüree*	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		
Schwäbisches Linsengemüse mit Speck[2,4], Sellerie, Karotten, Lauch und Bockwurstscheiben[2,4], dazu Eierspätzle*	A,B,E,G,G1	8,50 €
Putenstreifen "Asia" mit chinesischem Gemüse in Sojasoße, dazu Mandelreis*	A,B,E,G,G1,H, H1,J,M	8,50 €
Ein paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Vegetarisches Linsengemüse mit Sellerie, Karotten und Lauch, dazu schwäbische Eierspätzle*	A,E,G,G1	8,50 €
Freitag		
Schweinerückensteak "Holzfäller Art" mit rustikalem Gemüse und Zwiebeln, dazu Würfelkartoffeln*	A,E,G,G1	8,50 €
Ein paar Geflügelbratwürste[2,4] in Röstzwiebelsoße, dazu Rotkraut und hausgemachtes Kartoffelpüree*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Tagliatelle Verde "Salmone" feine Spinatbandnudeln mit einer Lachs-Limonensoße*	B,E,F,G,G1,M	8,50 €
3 Stück Kartoffelrösti dazu eine Herbstgemüse-Mischung 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 solange der Vorrat reicht

fragen Sie unser Personal

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



GLÄSERNE PRODUKTION

Bistro AUGEN AUF!

Täglich frisch zubereitete Mittagsmenüs

Zahner® Feinkost

09. - 13. November 2026

	Allergene	Preis
Montag		
Kassler Rückenbraten[2,4] auf Sauerkraut, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Eine hausgemachte Kürbis-Lasagne mit Käse überbacken*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Ein Hähnchenbruststeak in Geflügeljus, dazu feine Lauchnudeln*	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 (Rind) und geriebenem Hartkäse[2]*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Hausgemachtes Moussaka Kartoffelauflauf mit veganem Hack, Feta-Käse, Zucchini, Auberginen und Paprika, dazu mediterrane Soße*	A,E,G,G1,G4,M	8,50 €
Pizza-Fleischkäse[2,4] in Bratensoße mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln aus der Region*	A,B,E,G,G1,M	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 Brötchen*	A,B,E,G,G1,G2,G3,M	8,50 €
Badische Knöpfle-Pfanne mit frischem Herbstgemüse 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 €
Eine Portion Reibekuchen mit einem Champignon-Lauch-Ragout*	E,G,G1,G4,M	8,50 €
Donnerstag		
Geflügel-Köttbullar - Geflügelfleischbällchen in Soße, dazu Gartengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Spanische "Paella" - Reispfanne mit Hühnerfleisch, Meeresfrüchten[1,8] und Gemüse, dazu eine pikante Soße*	A,B,E,G,G1,K,N	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 paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße, dazu Eierteigwaren*	A,E,G,G1	8,50 €
Eine geschmorte Hähnchenkeule in Rahmgemüsesoße, dazu Kartoffelpüree*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Ein Seelachsfilet in Dill-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 *		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 solange der Vorrat reicht

fragen Sie unser Personal

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