

GLÄSERNE PRODUKTION

Bistro AUGEN AUF!

Täglich frisch zubereitete Mittagsmenüs

16. - 20. November 2026

	Allergene	Preis
Montag		
Hähnchenbruststreifen in Soße, dazu Karotten-Erbsengemüse und Langkornreis*	A,B,E,G,G1	8,50 €
3 Eierpfannkuchen mit Karotten-Kürbis-Bolognese*	A,E,G,G1,J,M	8,50 €
Ein Cordon bleu vom Schwein[1,2,4] mit Bratensoße, dazu hausgemachtes Sahnepüree*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Veggie-Köttbullar in Röstgemüsesoße, dazu Karotten-Erbsengemüse und Langkornreis*	E,G,G1,G4	8,50 €
Dienstag		
Pichelsteiner Eintopf mit Kartoffeln, Karotten, Weißkohl, Lauch, Sellerie und Rindfleischeinlage, dazu ein Brötchen*	A,E,G,G1,G2,G3	8,50 €
Schwäbische Krautspätzle mit mildem Weinsauerkraut, dazu eine Röstzwiebelsoße*	A,E,G,G1,I	8,50 €
Hausgemachte Lasagne "Bolognese" italienische Spezialität mit Rindfleischsoße*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Chili sin Carne mit Zwiebeln, Mais, Paprika, Kidneybohnen und Tomaten, dazu Langkornreis - vegan*	G,G1	8,50 €
Mittwoch		
Schweinegeschnetzeltes in Rahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Ragout fin vom Geflügel mit Pfirsichwürfeln in Sahnesoße, dazu bunter Gemüsereis*	A,E,G,G1,I,M	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] (Schwein), Zwiebeln, Bohnen und Paprika, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Hausgemachter Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Käse überbacken, dazu eine Majoransoße*	E,G,G1,G4,M	8,50 €
Hausgemachtes Rinderhacksteak in Bratensoße, mit grünen Bohnen, dazu Rahmkartoffeln*	A,B,E,G,G1,G2,G3,M	8,50 €
Ebly-Weizen-Pfanne mit buntem Herbstgemüse, dazu eine Paprikasoße - vegan*	A,G,G1	8,50 €
Freitag		
Spaghetti "alla Calabrese" mit einer Schinken[2,4,8]-Tomatensoße, dazu geriebener Hartkäse[2]*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Herbstliche Schupfnudelpfanne mit bunten Gemüsestreifen, dazu Kräuter-Käsesoße*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Ein Hähnchenbrustfilet in Champignonrahmsoße, dazu schwäbische Eierknöpfle*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Vegetarische Cannelloni "Ricotta-Spinaci" in Tomatensoße, mit Käse überbacken*	E,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

23. - 27. November 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 und Langkornreis-vegan*	A,G,G1	8,50 €
Eine Portion Schupfnudeln mit Sauerkraut und Schwarzwälder Schinkenspeckstreifen[2,4]*	A,E,G,G1,I,M	8,50 €
Makkaroni "Napoli" mit fruchtiger Tomatensoße, dazu geriebener Hartkäse[2]*	E,G,G1,M	8,50 €
Dienstag		
Kassler Rücken[2,4] im Ofen geschmort, dazu Lauchrahmgemüse und Kartoffeln aus der Region*	A,B,G,G1,M	8,50 €
Serviettenknödelscheiben mit Apfelrotkraut, dazu Waldpilze in Rahmsoße*	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 Apfelrotkraut und hausgemachtes Kartoffelpüree*	A,B,E,G,G1,J,M	8,50 €
Mittwoch		
Geflügeleintopf mit buntem Gemüse, Kartoffeln, Nudeln und Hühnerfleischeinlage, dazu ein Sesambrötchen*	A,B,C,E,G,G1,G3,M	8,50 €
Pfeffersteak "Madagaskar" in grüner Pfefferrahmsoße[4], dazu Eierteigwaren*	E,G,G1,M	8,50 €
Fischtopf "Sylt" verschiedene Sorten Seefisch und Krabben[1,8] in Dillrahmsoße, dazu Petersilienkartoffeln*	A,B,E,F,G,G1,K,M	8,50 €
Eine hausgemachte Gemüselasagne mit Käse überbacken*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Donnerstag		
Ein Hähnchensteak in Geflügelsoße, dazu feine Erbsen und Teigwaren*	A,E,G,G1	8,50 €
"Bami 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		
Fleischbällchen in Bratensoße, dazu Balkangemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Hausgemachtes Kartoffel-Lauch-Gratin mit Käse überbacken, dazu eine Kürbissoße*	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 - vagan*	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*		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