



## DIE GLÄSERNE PRODUKTION

### Bistro AUGEN AUF!

Täglich frisch gekochte Mittagsmenüs



## 18. – 22. Januar 2021

### Montag

Eine Portion Käseravioli* mit Kräuter-Pesto mariniert, dazu fruchtige Tomatensoße	7,50 €
Frisch gebackener Putenfleischkäse* mit Kartoffeln aus der Region, dazu Rahmspinat	7,50 €
Hausgemachte Leberknödel* in Zwiebelsoße, dazu Weinsauerkraut und Kartoffelpüree	7,50 €
Rindergulasch „Ungarisch“* mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eierteigwaren	7,50 €

### Dienstag

3 Eierpfannkuchen* mit Brokkoliröschen a la creme	7,50 €
Leichter Geflügel-Gemüse-Eintopf* mit Möhren, Kartoffeln, Lauch, Nudeln, Sellerie und Geflügelklößchen, dazu ein Sesambrötchen	7,50 €
Piccata von der Hähnchenbrust* mit Tomatensoße, dazu Gabelspaghetti	7,50 €
Badisches Ochsenfleisch* in Meerrettichsoße, dazu Schnittlauchkartoffeln	7,50 €

### Mittwoch

Ein paniertes Gemüseschnitzel* mit Röstgemüsesoße und Kartoffel-Karottengemüse	7,50 €
„Waidmannpfanne“* mit Schweinefleisch, Pilzen, Speck und Kräutern, dazu Eierteigwaren	7,50 €
Kartoffelpfanne „Rancher Art“* mit Kartoffelspalten, Gemüse, Bohnen und Rindfleisch, dazu eine Chili-Sauerrahmssoße	7,50 €
Gegrilltes Hähnchensteak „Balkan Art“* in pikanter Soße, dazu Djuvec-Reis	7,50 €

### Donnerstag

Käsespätzle* mit Emmentaler Käse und Zwiebeln, dazu Erbsen und Röstgemüsesoße	7,50 €
Hausgemachtes Rinderhacksteak* in Bratensoße, mit Karotten-Erbsengemüse, dazu Salzkartoffeln	7,50 €
Putenrollbraten* in Sauerrahmssoße, dazu Rotkraut und Sahnepüree	7,50 €

### Freitag

Serviettenknödelscheiben* mit buntem Wintergemüse, dazu vegetarische Rahmssoße	7,50 €
Geflügelspieß* in Paprikasoße, dazu Butterreis	7,50 €
Bayrischer Biergulasch* in Dunkelbier-Soße, dazu Eierteigwaren	7,50 €
Paniertes Seelachsfilet* mit Remouladensoße, dazu Risoleekartoffeln	7,50 €

### Täglich frisch:

Schnitzel „Wiener Art“*	8,00 €
vom Schwein mit Pommes frites, dazu Preiselbeeren	
Wok-Menü*	8,00 €
wechselndes ASIA-Menü frisch aus dem Wok	
Beilagensalat	1,50 €
kleines Schälchen, pauschal	

1=Farbstoff; 2=mit Koservierungsstoffen; 3=mit Geschmacksverstärkern; 4=mit Antioxidationsmitteln; 5=geschwefelt; 6=geschwärzt; 7=gewachst; 8=mit Phosphat; 9=mit Süßungsmittel; 10=enthält eine Phenylamin-Quelle; 13=Coffeinhaltig  
B=Zutat aus kontrolliertem Bio-Anbau nach EG-Öko Verordnung, DE-ÖKO-006

Wir verwenden für all unsere Speisen jodiertes Speisesalz aus Kaliumjodat

Alle Preise inkl. der gesetzl. MwSt. Druckfehler und Irrtümer, sowie Änderungen vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht!  
Hinweis zur Allergenkennzeichnung: Bitte entnehmen Sie die enthaltenen Allergene dem Aushang an der Kasse, bzw. den Hinweistafeln an der Ausgabe



## DIE GLÄSERNE PRODUKTION

### Bistro AUGEN AUF!

Täglich frisch gekochte Mittagsmenüs



**25. – 29. Januar 2021**

#### Montag

- Chili sin Carne\*** mit Zwiebeln, Mais, Paprika, Kidneybohnen und Tomaten, dazu ein Fladenbrot 7,50 €
- Makkaroni „Bolognese“\*** mit Rindfleischsoße, dazu geriebener Emmentaler 7,50 €
- „Pollo al aglio“\*** Knoblauch-Hähnchenschenkel, dazu mediterranes Gemüse und Kartoffel-Rosmarin-Püree 7,50 €
- Hausgemachte Veggie-Lasagne „Bolognese“\*** mit bunten Gemüswürfeln und Sojabolognese, mit Käse überbacken 7,50 €

#### Dienstag

- Vegetarische Köttbullar\*** in Zwiebelsoße, dazu Bio-Karotten DE-ÖKO-006 und Reis 7,50 €
- Ein Sahneschnitzel\*** vom Schwein, dazu schwäbische Eierspätzle 7,50 €
- Rindfleischstreifen\*** in Bratensoße, mit Balkangemüse und Langkornreis 7,50 €
- Hausgemachtes Hackfleischküchle\*** in Soße, dazu Bio-Karotten DE-ÖKO-006 und hausgemachtes Kartoffelpüree 7,50 €

#### Mittwoch

- „Fusilli-Duett“\*** Spiral- und Vollkornspiralnudeln mit Tomatensoße und Reibekäse 7,50 €
- Mexikanischer Bohneneintopf\*** mit einem Paar Würsten, buntem Gemüse und einem Brötchen 7,50 €
- Zahners Currywurst\*** (Geflügel) in pikanter Soße, dazu Würfelfkartoffeln „Rancher Art“ 7,50 €
- Zwiebelrostbraten\*** in Majoransoße, dazu Kaisergemüse und Eierteigwaren 7,50 €

#### Donnerstag

- Feine Gemüsemaultaschen\*** mit Kräutern und Zwiebeln abgeschmelzt, dazu eine Kürbis-Karottensoße 7,50 €
- Putengeschnetzeltes\*** in Paprikasoße, dazu Erbsen und Eierteigwaren 7,50 €
- Kalbsfrikassee\*** mit Champignons, dazu bunten Gemüseris 7,50 €
- Schlachtplatte\*** Blut-, Leberwurst, eine Scheibe Speck, Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 7,50 €

#### Freitag

- Blumenkohl-Käse-Medaillon\*** dazu ein Kartoffel-Gemüse-Ragout 7,50 €
- Kassler Rücken\*** im Ofen geschmort, mit Lauchrahmgemüse und Kartoffelpüree 7,50 €
- Paprika-Hähnchenragout\*** mit viel buntem Paprika, dazu feine Kräuterspätzle 7,50 €
- Ein Wildlachssteak\*** in Zitronensoße, dazu Petersilienkartoffeln 7,50 €

#### Täglich frisch:

- Schnitzel „Wiener Art“\*** 8,00 €  
vom Schwein mit Pommes frites, dazu Preiselbeeren
- Wok-Menü\*** 8,00 €  
wechselndes ASIA-Menü frisch aus dem Wok
- Beilagensalat** 1,50 €  
kleines Schälchen, pauschal

1=Farbstoff; 2=mit Koservierungsstoffen; 3=mit Geschmacksverstärkern; 4=mit Antioxidationsmitteln; 5=geschwefelt; 6=geschwärzt; 7=gewachst; 8=mit Phosphat; 9=mit Süßungsmitteln; 10=enthält eine Phenylalanin-Quelle; 13=Coffeinhaltig  
8=Zutat aus kontrolliertem Bio-Anbau nach EG-Öko Verordnung, DE-ÖKO-006

Wir verwenden für all unsere Speisen jodiertes Speisesalz aus Kaliumjodat

Alle Preise inkl. der gesetzl. MwSt. Druckfehler und Irrtümer, sowie Änderungen vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht!

Hinweis zur Allergenkennzeichnung: Bitte entnehmen Sie die enthaltenen Allergene dem Aushang an der Kasse, bzw. den Hinweistafeln an der Ausgabe