

Menüplan Gästehaus Pinkafeld

16.02.2026 bis

20.02.2026



	Montag, 16.02.2026	Dienstag, 17.02.2026	Mittwoch, 18.02.2026	Donnerstag, 19.02.2026	Freitag, 20.02.2026
Menü Traditionell	Klare Gemüsesuppe mit Gerst'l L A,C,L Puten Gemüseragout mit Kartoffel Gnocchi G,L A,C,G	Gemüsecremesuppe G,L Schinkenfleckerl mit Sauerrahm Salat A,C,G G L,M	Klare Rindsuppe mit Kräuterfrittaten L A,C,G Paprika Hendl mit Spätzle Salat G,L A,C,G L,M	Klare Hühnersuppe mit Backerbsen L A,C,G,L Gebratener Leberkäse mit Kartoffelpüree Salat L G,L L,M	Cremesuppe von der Zucchini L G Gebratenes Goldbarschfilet mit Basmatireis D G
Menü Vegetarisch	Klare Gemüsesuppe mit Gerst'l L A,C,L Kartoffel Gnocchi mit Tomaten Gemüse Ragout Salat A,C,G,L L L,M	Gemüsecremesuppe G,L Gemüsefleckerl mit Sauerrahm Salat A,C,G G L,M	Klare Gemüsesuppe mit Kräuterfrittaten L A,C,G Topfen Schmarren mit Apfelmus A,C,G	Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen L A,C,G,L Kartoffelauflauf mit Dip und Salat C,G,L,F L,M	Cremesuppe von der Zucchini L G Gemüselaibchen mit Dip und grünem Salat A,C,G G,L,H
Dessert	Faschingskrapfen A,C,G,H	Milchreis mit Zimt G,H	Obst	Fruchtjoghurt G	Müsliriegel A,H

Kontrollstelle für unser Bioteilsortiment ist die ABG AT-BIO-301
Unsere Menüs beinhalten einen derzeitigen Bio-Anteil von 70%.



Änderungen vorbehalten

Wir wünschen einen guten Appetit!

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:					
glutenhaltiges Getreide	A	Soja	F	Sesam	N
Krebstiere	B	Milch oder Laktose	G	Sulfite	O
Ei	C	Schalenfrüchte	H	Lupinen	P
Fisch	D	Sellerie	L	Weichtiere	R
Erdnuss	E	Senf	M		

All unsere Fische stammen aus einer MSC-Zertifizierten, nachhaltigen Fischerei.

Bestellungen werden bis am **Montag** für die darauffolgende Woche angenommen!

Abbestellungen sind am jeweiligen Tag bis 8:30 Uhr möglich.

Bei Fragen sind wir von Montag-Freitag von 07:30-15:30 Uhr unter der Tel.+43/676/855805-206 oder oberwart-kueche@ghk-burgenland.at erreichbar.