

Menüplan Gästehaus Güssing und Gästehaus Stegersbach

02.02.2026 bis 06.02.2026

Kalenderwoche 6

Öffnungszeiten Mittagstisch: 11:30 bis 13:00 Uhr

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|-------------------------------------|--|---|--|---|---|
| Tagessuppe | Klare Gemüsesuppe L mit Buchstaben und Gemüse A,C,G | Cremesuppe vom Karfiol mit Croutons A,G,L | Klare Rindsuppe L mit Kräuterfrittaten A,C,G | Cremesuppe vom Gemüse G,L | Klare Hühnersuppe L mit Kaspressknödel A,C,G |
| Hauptspeise Traditionell | Wiener Schnitzel A,C,G vom Schwein mit Petersilienkartoffel G | Fleischbällchen A mit Penne und Rahmsauce L Salat L,M | Geflügelpfanne A,F,N mit Reis G Salat L,M | Gebratenes Fischfilet A,D mit Kürbis Kartoffel Ragout G | Reisfleisch G,L vom Rind mit grünem Salat L,M |
| Hauptspeise Vegetarisch | Gemüsestrudel A,C,G mit Dip und Salat L,M | Penne mit Tomatensauce G,L A,C,G | Cremespinat A,C,G,H mit Rösti G | Krautfleckerl A,C,G mit Sauerrahm G Salat G,L | Gebackenes Gemüse A,C,G mit Petersilienkartoffel G Salat L,M |
| Abendessen | Wraps mit Salate und AC Gemüse u. Hühnerfleisch | Rindfleisch Süß Sauer AGFO mit Reis gebr. Nudel | Kaiserschmarren A,C,G mit Kompott | Käsespätzle AC Salat GO | |

Die Küche des Gästehaus
Güssing ist mit einer Bio-
Quote von mindestens 50%
zertifiziert



Wir wünschen Ihnen guten Appetit!
Änderungen Vorbehalten

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

| | | | | | |
|-------------------------|---|-----------------|---|------------|---|
| glutenhaltiges Getreide | A | Soja | F | Sesam | N |
| Krebstiere | B | Milch / Laktose | G | Sulfite | O |
| Ei | C | Schalenfrüchte | H | Lupinen | P |
| Fisch | D | Sellerie | L | Weichtiere | R |
| Erdnuss | E | Senf | M | | |