

Gemeinschaftsverpflegung Asenbrunner

frisch gekocht mit Herz & Qualität



Kalenderwoche 11/2026

Montag,

9. März 2026

gebratene Hähnchenbrust, Champignonrahmsauce, Spätzle, frischer Salat

Weizen-Schweinefleisch-Sellerie-Senf

selbstgemachtes Pfirsich-Melba-Dessert

Milcheiweiß

Mittwoch,

11. März 2026

Krafbühe mit Grießnockerl

Weizen-Ei-Senf-Sellerie

Serbisches Reisfleisch (*Österreichisches Reisgericht mit gebr. Fleisch u. Paprika*)

Karottensalat

Senf-Sellerie-Paprika-Tomate

Freitag,

13. März 2026

Backhendl von der Keule, Karoffel, Gurkensalat



Kalenderwoche 12/2026

Montag,

16. März 2026

Kräuter-Rollbraten vom Schwein, Butterkartoffeln, Karottengemüse

Schwein-Weizen-Milcheiweiß-Ei-Sellerie Senf

Vanillecreme mit Obst

Milcheiweiß-Lactose

Mittwoch,

18. März 2026

gebratenes Zanderfilet, feine Zitronensauce, Reis, bunter Salat

Sellerie-Senf-Weizen

Kuchen nach Art des Hauses

Ei-Nuss-Milcheiweiß-Lactose-Weizen

Freitag,

20. März 2026

Gulasch, Spätzle, Blumenkohl



AM MONTAG UND MITTWOCH ZUM MENÜ BESTELLBAR:

Suppe des Tages mit Gebäck
(kalt – zum selber aufwärmen!)

EUR 6,40

Grießbrei mit Zimt & Zucker + Fruchtmus
(kalt – zum selber aufwärmen)

EUR 7,00

Speiseplan bitte wenden!

Gemeinschaftsverpflegung Asenbrunner

frisch gekocht mit Herz & Qualität



Kalenderwoche 13/2026

Montag,

23. März 2026

selbstgemachte Fleischpflanzerl, Bratensauce, Käsespätzle, Frühlingssalat

Weizen-Sellerie-Ei-Milcheiweiß-Lactose-Senf

Obst der Saison

Mittwoch,

25. März 2026

gebratenes Lachsfilet, Kräuterbutter, Kartoffel-Ofengemüse, Salat

Fisch-Senf-Sellerie

Kuchen nach Art des Hauses

Ei-Nuss-Weizen-Milcheiweiß-Laktose

Freitag,

27. März 2026

Rollbraten vom Stroschwein, Kartoffelknödel, Krautsalat



LANDHOTEL
GASTHOF BAIERNRAIN

Haben Sie Fragen oder Bestellungen - rufen Sie uns gerne an unter:

Tel.: 0152 – 58 46 28 35 (Fr. Schelle, NBH) oder

per Email: senioren.schelle@nbh-sauerlach.de

Kalenderwoche 14/2026

Montag,

30. März 2026

bayrischer Schweinebraten mit Sauce, Kartoffelknödel, Bohnengemüse

Schweinefleisch-Weizen-Sellerie-Senf

selbstgemachter Heidelbeer Quark

Milcheiweiß-Lactose

Mittwoch

1. April 2026

Schnitzel „Holsteiner Art“, Spiegelei, Reis, Salat

Geflügel-Ei-Weizen-Sellerie-Senf

Schokoladen Creme mit Williams Birne

Milcheiweiß-Lactose-Fructose

Gründonnerstag,

2. April 2026

Forellenfilet „Müllerin“, Salzkartoffeln, Karotten-Lauchgemüse



LANDHOTEL
GASTHOF BAIERNRAIN

Name:

Unterschrift: _____



Speiseplan bitte wenden!