

Gemeinschaftsverpflegung Asenbrunner

frisch gekocht mit Herz & Qualität

Kalenderwoche 19/2026

Montag,

4. Mai 2026

Naturschnitzel mit Käse & Schinken überbacken, Schupfnudel, bunter Salat
Milcheiweiß-Weizen-Ei-Sellerie-Senf-Schweinefleisch-Pökeln-Nitrit

frisches Obst der Saison
Milcheiweiß-Laktose-Fruktose

Mittwoch,

6. Mai 2026

selbstgemachte Kohlroulade, Kartoffelpüree, cremiger Krautsalat
Rindfleisch-Schweinefleisch-Sellerie-Senf-Weizen-Milcheiweiß

Kuchen nach Art des Hauses
Milcheiweiß-Laktose-Laktose-Weizen-Nuss-Ei

Freitag,

8. Mai 2026

Gefüllte Paprika mit Hackfleisch, Reis



LANDHOTEL
GASTHOF BAIERNRAIN

MONTAG UND MITTWOCH ZUM MENÜ BESTELLBAR:

Suppe des Tages mit Gebäck **EUR 6,40**
(kalt – zum selber aufwärmen!)

Grießbrei mit Zimt & Zucker + Fruchtmus **EUR 7,00**
(kalt – zum selber aufwärmen)



Kalenderwoche 20/2026

Montag,

11. Mai 2026

gebackenes Kabeljau-Filet, Butterkartoffel, frischer Gurkensalat
Milcheiweiß-Ei-Weizen

selbstgemachte Mascarpone Creme mit Erdbeerragout
Milcheiweiß-Laktose-Nuss-Weizen

Mittwoch,

13. Mai 2026

Kartoffelsuppe mit Würstchen, selbstgemachter Topfenstriezel
Weizen-Senf-Sellerie-Schweinefleisch-Rindfleisch-Pökeln-Nitrit-Ei-Milcheiweiß-Lactose

selbstgemachtes Milchreis Dessert
Milcheiweiß-Laktose

Freitag,

15. Mai 2026

Spargel, Schinken, Kartoffeln, Hollondaise



LANDHOTEL
GASTHOF BAIERNRAIN



Speiseplan bitte wenden!