

# Speiseplan - Rehabilitationszentrum Oberndorf

<b>Montag</b>		<b>Dienstag</b>		<b>Mittwoch</b>		<b>Donnerstag</b>		<b>Freitag</b>		<b>Samstag</b>		<b>Sonntag</b>	
<b>06.01.2025</b>		<b>07.01.2025</b>		<b>08.01.2025</b>		<b>09.01.2025</b>		<b>10.01.2025</b>		<b>11.01.2025</b>		<b>12.01.2025</b>	

## Mittagsbuffet Normalkost

<b>Normalkost</b>	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL
	Makkaroni	AC	Eierstich	CG	Pik. Reisfleisch	AL	Erdäpfeltaler	ACGL	Gebackenes	ACDG	Chilli con Carne	A	Szegediner Gulasch	A
	Shrimps-	AGDR	Kartoffeln	-	Paprikasauce	AG	Schnittlauchsauce	AG	Fischfilet	AC	Roggenweckerl	AFN	Kartoffeln	-
	Sahnesauce	ACFGLM	Cremespinat	G	Salatbuffet	ACFGLM	Karottengemüse	-	Sauce Tartare	-	Salatbuffet	ACFGLM	Salatbuffet	ACFGLM
	Salatbuffet	O	Salatbuffet	ACFGLM	Strudel	O	Salatbuffet	ACFGLM	Kartoffeln, Zitrone	-	Waldbeercreme	O	Kuchen	O
	Vanillepudding	G	Pfirsichjoghurt	G		ACG	Apfelmus	-	Broccoligemüse	ACFGLM				ACFGLM
									Salatbuffet	O				ACFGLM
									Obst nach Saison	-				ACFGLM

## Abendbuffet Normalkost

<b>Normalkost</b>	Cremesuppe	AGL	Klare Suppe BIO	ACGL	Cremesuppe	AGL	Klare Suppe BIO	ACGL	Cremesuppe	AGL	Klare Suppe BIO	ACGL	Cremesuppe	AGL
	Reisaufguss	CG	mit Einlage	-	Französischer	CGLMO	mit Einlage	ACGL	Gemüsesuppe	CL	mit Einlage	CHGLMO	Brettljause	CGM
	Erdbeersauce	A	pikanter Hummus-	-	Wurstsalat	-	Serviettenknödel	ACG	Salatbuffet	ACFGLM	Waldorfsalat	-	Salatbuffet	ACFGLM
	Salatbuffet	ACFGLM	aufstrich	-	Rohkost	ACFGLM	Champignonsauce	AG	Gebäck	O	Rohkost	ACFGLM	Gebäck	O
		O	Rohkost	ACFGLM	Salatbuffet	O	Salatbuffet	ACFGLM		AFGN	Salatbuffet	O		AFGN
			Salatbuffet	O	Gebäck	AFGN					Gebäck	AFGN		

## Mittagsbuffet Fleischlose Kost

<b>Fleischlose Kost</b>	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL
	Gemüselaibchen	ACGL	Krautfleckerl	AC	Gebackenes	ACGL	Eiernockerl	ACG	Venezianischer	G	Haferflocken-	ACGL	Gemüsestrudel	ACGL
	Erbse	-	Salatbuffet	ACFGLM	Sellerieschnitzel	AC	Karottengemüse	-	Blattspinat	-	laibchen	-	Kartoffel	-
	Ajvar	-	Salatbuffet	O	Sauce Tartare	AC	Salatbuffet	ACFGLM	Kartoffeln	-	Tomaten-	AG	Mischgemüse	-
	Salatbuffet	ACFGLM	Pfirsichjoghurt	G	Salatbuffet	ACFGLM	Salatbuffet	O	Broccoligemüse	ACFGLM	Zucchinisauce	ACFGLM	Salatbuffet	ACFGLM
	Vanillepudding	G			Strudel	ACG	Apfelmus	-	Salatbuffet	O	Salatbuffet	O	Kuchen	O
									Obst nach Saison	-	Waldbeercreme	G		ACFGLM

## Abendbuffet Fleischlose Kost

<b>Fleischlose Kost</b>	Cremesuppe	AGL	Klare Suppe BIO	ACGL	Cremesuppe	AGL	Gemüse-	ACGL	Cremesuppe	AGL	Klare Suppe BIO	ACGL	Cremesuppe	AGL
	Kräutergrieß-	ACG	mit Einlage	CGDM	Griechischer Salat	GMO	palatschinken	AG	Tomaten	G	mit Einlage	GM	Käseplatte	CG
	schnitte	G	pikante	-	Salatbuffet	ACFGLM	Tomatensauce	ACFGLM	Mozarella	-	Erdäpfelkäse	ACFGLM	Rohkost	-
	Tzatziki	L	Kleinigkeiten mit	-	Gebäck	O	Salatbuffet	O	Rohkost	ACFGLM	Salatbuffet	O	Salatbuffet	ACFGLM
	Pfannengemüse	ACFGLM	Räucherlachs	-		AFGN	Salatbuffet	-	Salatbuffet	O	Gebäck	AFGN	Gebäck	O
	Salatbuffet	O	Rohkost	ACFGLM			Kompott		Gebäck	AFGN				AFGN

Unsere Diätologen informieren Sie über allergene Zutaten in den einzelnen Speisen.

Bitte wenden Sie sich dafür an das Küchen- & Servicepersonal!!

Allergene: A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier von Geflügel, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Sojabohnen, G=Milch von Säugetieren, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Schwefeldioxid/Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen wunderschönen Aufenthalt!!!

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!