

# 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>22.07.2024</b>		<b>23.07.2024</b>		<b>24.07.2024</b>		<b>25.07.2024</b>		<b>26.07.2024</b>		<b>27.07.2027</b>		<b>28.07.2024</b>	

## Mittagsbuffet Normalkost

<b>Normalkost</b>	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL
	Penne	AC	Eierstich	CG	Pik. Reisfleisch	AL	Majoranfleisch	AL	Gebackenes	ACDG	Chilli con Carne	A	Szegediner Gulasch	A
	Sauce All	A	Kartoffeln	-	Paprikasauce	AG	Semmelknödel	ACG	Sauce Tartare	AC	Roggenweckerl	AFN	Kartoffel	-
	Arrabbiata	G	Cremespinat	G	Salatbuffet	ACFGLM	Karottengemüse	-	Kartoffel, Zitrone	-	Salatbuffet	ACFGLM	Salatbuffet	ACFGLM
	Reibkäse	ACFGLM	Salatbuffet	O	Strudel	O	Salatbuffet	ACFGLM	Broccoligemüse	-	Waldbeercreme	O	Kuchen	O
	Salatbuffet	O	Pfirsichjoghurt	G		ACG	Apfelmus	-	Salatbuffet	ACFGLM				ACFGLM
	Vanillepudding	G							Obst nach Saison	-				ACFGLM

## Abendbuffet Normalkost

<b>Normalkost</b>	Cremesuppe	AGL	Klare Suppe BIO	ACGL	Cremesuppe	AGL	Nudelsuppe mit	ACL	Cremesuppe	AGL	Klare Suppe BIO	ACGL	Cremesuppe	AGL
	Reisauflauf	CG	mit Einlage	ACGL	Französischer	CGLMO	Würstel	AGN	Gemüsesulze	CL	mit Einlage	CDGM	Brettljause	CGM
	Erdbeersauce	A	Serviettenknödel	ACG	Wurstsalat	-	Gebäck	ACFGLM	Salatbuffet	ACFGLM	Pik. Kleinigkeiten	ACFGLM	Salatbuffet	ACFGLM
	Salatbuffet	ACFGLM	Champignonsauce	AG	Rohkost	ACFGLM	Salatbuffet	O	Gebäck	O	mit Räucherlachs	O	Gebäck	O
		O	Salatbuffet	ACFGLM	Salatbuffet	O	Kompott	AGN		AGN	Salatbuffet	AGN		AGN
				O	Gebäck	AGN					Gebäck			AFN

## Mittagsbuffet Fleischlose Kost

<b>Fleischlose Kost</b>	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL
	Linseneintopf	AL	Krautfleckerl	AC	Gebackenes	ACGL	Erdäpfeltaler	ACGL	Venezianischer	G	Haferflocken-	ACGL	Gemüsestrudel	ACGL
	Gebäck	AFN	Salatbuffet	ACFGLM	Sellerieschnitzel	AC	Schnittlauchsauc	AG	Blattspinat	-	laibchen	-	Kartoffel	-
	Salatbuffet	ACFGLM	Pfirsichjoghurt	O	Sauce Tartare	AC	Karottengemüse	-	Kartoffeln	-	Tomaten-	AG	Mischgemüse	-
	Vanillepudding	O		G	Salatbuffet	ACFGLM	Salatbuffet	ACFGLM	Broccoligemüse	ACFGLM	Zucchinisauc	ACFGLM	Salatbuffet	ACFGLM
		G			Studel	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
	Tomate +Mozarella	GLMO	mit Einlage	CHGLMO	Griechischer Salat	GMO	palatschinken	AG	Kräutergrießschnitte	ACG	mit Einlage	GM	Käseplatte	CG
	Rohkost	-	Waldorfsalat	AFN	Salatbuffet	ACFGLM	Tomatensauce	ACFGLM	Salatbuffet	ACFGLM	Erdäpfelkäse	ACFGLM	Rohkost	-
	Salatbuffet	ACFGLM	Roggenweckerl	ACFGLM	Gebäck	O	Salatbuffet	O	Pfannengemüse	O	Salatbuffet	O	Salatbuffet	ACFGLM
	Gebäck	AGN	Salatbuffet	O		AGN	Kompott	-		L	Gebäck	AGN	Gebäck	O
				O										AGN

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!