

Speiseplan - Rehabilitationszentrum Oberndorf

Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
05.08.2024		06.08.2024		07.08.2024		08.08.2024		09.08.2024		10.08.2024		11.08.2024	

Mittagsbuffet Normalkost

Normalkost	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL
	Geflügelcurry	AFL	Ungarisches	AL	Geb. Hühnerfilet	ACG	Gebr. Leberkäse	-	Buchteln	ACFGL	Bratwurst	-	Wildragout	AGLO
	Kräuterreis	-	Rindsgulasch	AC	Reis	-	Kartoffelpüree	GO	Vanillesauce	ACG	Kartoffelpüree	GO	Spätzle	-
	Schwarzwurzel- gemüse	-	Hörnchen	-	Preiselbeeren	-	Letscho	-	Salatbuffet	G	Sauerkraut	ALM	Preiselbeeren	-
	Salatbuffet	ACFGLM	Frühlingsgemüse	ACFGLM	Zitrone	-	Salatbuffet	ACFGLM	Salatbuffet	ACFGLM	Salatbuffet	ACFGLM	Kohlsprossen	ACFGLM
	Schokopudding	O	Salatbuffet	O	Karottengemüse	ACFGLM	Kuchen	O	Kuchen	O	Fruchtmus	-	Salatbuffet	O
		G	Kompott	-	Pfirsichcreme	G		ACFGHP					Kuchen	ACFGHP

Abendbuffet Normalkost

Normalkost	Cremesuppe	AGL	Klare Suppe BIO	ACGL	Cremesuppe	AGL	Klare Suppe BIO	ACGL	Cremesuppe	AGL	Gulaschsuppe	AL	Klare Suppe BIO	ACGL
	Münchner	-	mit Einlage	ACGH	Wurstsalat	CGLMO	mit Einlage	AC	griechischer Salat	GMO	Salatbuffet	ACFGLM	mit Einlage	CLMO
	Weißwurst	M	Mohnnudeln	ACFGLM	Salatbuffet	ACFGLM	Schinkenfleckerl	ACFGLM	Roggenweckerl	ACFGLM	Gebäck	O	Rindfleischsalat	ACFGLM
	süßer Senf	ACFGLM	Salatbuffet	O	Gebäck	AGN	Salatbuffet	O		AFN	Früchtejoghurt	AGN	Salatbuffet	AGN
	Salatbuffet	O	Marillenröster	-								G	Gebäck	AGN
	Gebäck	AGN											Gebäck	

Mittagsbuffet Fleischlose Kost

Fleischlose Kost	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL
	Käsespätzle	ACG	Kartoffel	-	Linseneintopf	AL	Gemüsestrudel	ACGL	Gebr. Fischfilet	DL	Lasagne verde	ACFGL	Grießknödel	ACG
	Salatbuffet	ACFGLM	Gemüsegröstl	G	Salatbuffet	ACFGLM	Kartoffeln	-	Wildreis	-	Salatbuffet	-	Schwammerlsauce	AG
	Schokopudding	O	kalte Joghurtsauce	ACFGLM	Gebäck	AGN	Petersiliensauce	AG	Zitrone	-	Fruchtmus	ACFGLM	Kohlsprossen	-
		G	Salatbuffet	O	Pfirsichcreme	G	Salatbuffet	ACFGLM	Mischgemüse	ACFGLM		Salatbuffet	ACFGLM	ACFGLM
			Kompott	-			Kuchen	O	Salatbuffet	O		Kuchen	ACFGLM	ACFGHP
								ACFGHP	Obst nach Saison	-				

Abendbuffet Fleischlose Kost

Fleischlose Kost	Cremesuppe	AGL	Klare Suppe BIO	ACGL	Cremesuppe	AGL	Klare Suppe BIO	ACGL	Cremesuppe	AGL	Aufstrichteller	CG	Klare Suppe BIO	ACGL
	Polenta	G	mit Einlage	CG	Ebly-Kicher-erbsen-	ACF	Roter Rüben	CG	Käseplatte	CG	Rohkost	-	mit Einlage	ACG
	Ratatouille	L	Hüttenkäse	-	Salat	-	Aufstrich	ACFGLM	Salatbuffet	ACFGLM	Salatbuffet	ACFGLM	Mediterraner	ACG
	Salatbuffet	ACFGLM	Rohkost	ACFGLM	Rohkost	ACFGLM	Salatbuffet	O	Roggenweckerl	O	Gebäck	O	Nudelsalat	ACFGLM
		O	Salatbuffet	O	Salatbuffet	O	Gebäck	AGN		AFG	Früchtejoghurt	AGN	Salatbuffet	O
			Gebäck	AGN	Gebäck	AGN						G	Gebäck	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!