

Speiseplan - Rehabilitationszentrum Oberndorf

Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
20.01.2025		21.01.2025		22.01.2025		23.01.2025		24.01.2025		25.01.2025		26.01.2025	

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	Rosmarinkartoffeln	-	Wildragout	AGLO
	Kräuterreis	-	Rindsgulasch	AC	Reis	-	Kartoffelpüree	GO	Vanillesauce	ACG	Pfannengemüse	L	Spätzle	-
	Schwarzwurzel- gemüse	-	Hörnchen	-	Preiselbeeren	-	Letscho	-	Salatbuffet	G	Tzatziki	G	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
	Käsesalat	CGLMO	mit Einlage	ACGH	Roter Rüben	CG	mit Einlage	AC	Griechischer Salat	GMO	Salatbuffet	ACFGLM	mit Einlage	CLMO
	Salatbuffet	ACFGLM	Mohnnudeln	ACFGLM	Aufstrich	ACFGLM	Schinkenfleckerl	ACFGLM	Roggenweckerl	ACFGLM	Gebäck	O	Rindfleischsalat	ACFGLM
	Gebäck	AFGN	Salatbuffet	O	Salatbuffet	AFGN	Salatbuffet	O		AFN	Früchtejoghurt	AGN	Salatbuffet	ACFGLM
			Marillenröster	-	Gebäck							G	Gebäck	AFGN

Mittagsbuffet Fleischlose Kost

Fleischlose Kost	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL
	Käsespätzle	ACG	Kartoffel- Gemüsegröstl	-	Linseneintopf	AL	Gemüsestrudel	ACGL	Gebr. Fischfilet	DL	Lasagne verde	ACFGL	Grießknödel	ACG
	Salatbuffet	ACFGLM	kalte Joghurtsauce	G	Salatbuffet	ACFGLM	Kartoffeln	-	Wildreis	-	Salatbuffet	ACGL	Schwammerlsauce	AG
	Schokopudding	O	Salatbuffet	ACFGLM	Gebäck	AFGN	Petersiliensauce	AG	Zitrone	-	Fruchtmus	ACFGLM	Kohlsprossen	-
		G	Kompott	O	Pfirsichcreme	G	Salatbuffet	ACFGLM	Mischgemüse	ACFGLM		Kuchen	ACFGLM	ACFGLM
				-			Kuchen	ACFGHP	Salatbuffet	O			Kuchen	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
	Hüttenkäse	CG	mit Einlage	G	Ebly-Kicher-erbsen- Salat	ACF	Krautfleckerl	AC	Käseplatte	CG	Rohkost	-	mit Einlage	ACGL
	Rohkost	-	Polentaschnitte	L	Salat	-	Salatbuffet	ACFGLM	Salatbuffet	ACFGLM	Salatbuffet	ACFGLM	Mediterraner	ACG
	Salatbuffet	ACFGLM	Ratatouille	ACFGLM	Rohkost	ACFGLM		O	Gebäck	O	Gebäck	AFGN	Nudelsalat	ACFGLM
	Gebäck	AFGN	Salatbuffet	O	Salatbuffet	AFGN		AFGN	Gebäck		Früchtejoghurt	G	Salatbuffet	ACFGLM
					Gebäck								Gebäck	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!