

Speiseplan - Rehabilitationszentrum Oberndorf

Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
17.02.2025		18.02.2025		19.02.2025		20.02.2025		21.02.2025		22.02.2025		23.02.2025	

Mittagsbuffet Normalkost

Normalkost	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL		
	Makkaroni	AC	Eierspeis	CG	Pik. Reisfleisch	AL	Erdäpfeltaler	ACGL	Gebackenes	ACDG	Chilli con Carne	A	Suppenbuffet	A
	Sauce All	A	Kartoffeln	-	Paprikasauce	AG	Schnittlauchsauce	AG	Fischfilet	AC	Roggenweckerl	AFN	Kartoffeln	-
	Arrabbiata	G	Cremespinat	G	Salatbuffet	ACFGLM	Karottengemüse	-	Sauce Tartare	-	Salatbuffet	ACFGLM	Salatbuffet	ACFGLM
	Reibkäse	ACFGLM	Salatbuffet	ACFGLM	Strudel	O	Salatbuffet	ACFGLM	Kartoffeln, Zitrone	-	Waldbeercreme	O	Kuchen	O
	Salatbuffet	O	Pfirsichjoghurt	G		ACG	Apfelmus	O	Broccoligemüse	ACFGLM				ACFGLM
	Vanillepudding	G						-	Salatbuffet	O				ACFGLM
									Obst nach Saison	-				ACFGLM

Abendbuffet Normalkost

Normalkost	Cremesuppe	AGL	Klare Suppe BIO	ACGL	Cremesuppe	AGL	Klare Suppe BIO	ACGL	Cremesuppe	AGL	Klare Suppe BIO	ACGL	Cremesuppe	AGL
	Reisauflauf	CG	mit Einlage	-	Französischer	CGLMO	mit Einlage	ACGL	Gemüsesulze	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		AFGN

Mittagsbuffet Fleischlose Kost

FleischloseKost	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL		
	Linseneintopf	AL	Krautfleckerl	AC	Gebackenes	ACGL	Eiernockerl	ACGL	Venezianischer	G	Haferflocken-	ACGL	Gemüsestrudel	ACGL
	Gebäck	AFGN	Salatbuffet	ACFGLM	Sellerieschnitzel	AC	Karottengemüse	-	Blattspinat	-	laibchen	-	Kartoffel	-
	Erbsegemüse	-	Salatbuffet	O	Sauce Tartare	AC	Salatbuffet	ACFGLM	Kartoffeln	-	Tomaten-	AG	Mischgemüse	-
	Salatbuffet	ACFGLM	Pfirsichjoghurt	G	Salatbuffet	ACFGLM	Apfelmus	O	Broccoligemüse	ACFGLM	Zucchinisauce	ACFGLM	Salatbuffet	ACFGLM
	Vanillepudding	G			Strudel	ACG		-	Salatbuffet	O	Salatbuffet	O	Kuchen	O
									Obst nach Saison	-	Waldbeercreme	G		ACFGLM

Abendbuffet Fleischlose Kost

FleischloseKost	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 Mozzarella	G	mit Einlage	GM	Käseplatte	CG
	schnitte	G	pikante	-	Salatbuffet	ACFGLM	Tomatensauce	ACFGLM	Rohkost	-	Erdäpfelkäse	ACFGLM	Rohkost	-
	Tzatziki	L	Kleinigkeiten mit	-	Gebäck	O	Salatbuffet	O	Salatbuffet	ACFGLM	Salatbuffet	O	Salatbuffet	ACFGLM
	Pfannengemüse	ACFGLM	Räucherlachs	ACFGLM		AFGN	Kompott	-	Gebäck	AFGN	Gebäck	AFGN	Gebäck	AFGN
	Salatbuffet	O	Rohkost	O										AFGN
			Salatbuffet	O										

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!