

# 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>22.04.2024</b>		<b>23.04.2024</b>		<b>24.04.2024</b>		<b>25.04.2024</b>		<b>26.04.2024</b>		<b>27.04.2024</b>		<b>28.04.2024</b>	

## Mittagsbuffet Normalkost

<b>Normalkost</b>	Suppenbuffet Geschnetzeltes Zartweizen Erbsengemüse Salatbuffet Fruchtcocktail	ACFGL AF A - ACFGLM AG	Suppenbuffet Spaghetti Bolognese Sugo Reibkäse Salatbuffet Obst nach Saison	ACFGL AC AL G ACFGLM -	Suppenbuffet Schweinsbratwurst I Kartoffelpüree Natarsauce Sauerkraut Salatbuffet Schokopudding	ACFGL - GO AG - ACFGLM G	Suppenbuffet Serviettenknödel Schwammerlsauce Salatbuffet Krapfen	ACFGL ACG AG ACFGLM ACG	Suppenbuffet Backhendl Salatbuffet Waldbeercreme	ACFGL AC ACFGLM G	Suppenbuffet Mediterrane Reispfanne Karottengemüse Salatbuffet Apfelkompott	ACFGL - - ACFGLM -	Suppenbuffet Hascheeknödel Natarsauce Bayrisch Kraut Salatbuffet Kuchen	ACFGL ACG AG AO ACFGLM ACFGHP
-------------------	---	---------------------------------------	--	---------------------------------------	--	--	---	-------------------------------------	---	----------------------------	--	--------------------------------	--	--

## Abendbuffet Normalkost

<b>Normalkost</b>	Kartoffelsuppe mit Würstel Salatbuffet Roggenweckerl Früchtejoghurt	AGL ACFGLM AGN G	Klare Suppe BIO mit Einlage Grießschnitten Salatbuffet Pfirsichkompott	ACGL ACG ACFGLM -	Cremesuppe Geflügelcocktail Salatbuffet Gebäck	ACFGL ACFG ACFGLM AFN	Klare Suppe BIO mit Einlage Münchner Weißwurst Senf süß Salatbuffet Gebäck	ACGL - M ACFGLM AFN	Kaspreßknödel- suppe Salatbuffet Früchtejoghurt	ACGL ACFGLM G	Cremesuppe Haussulz Salatbuffet Gebäck	ACFGL C ACFGLM AFN	Klare Suppe BIO mit Einlage Schinkenplatte Salatbuffet Gebäck	ACGL - ACFGLM AFN
-------------------	---	---------------------------	--	----------------------------	---	--------------------------------	--	---------------------------------	--	---------------------	---	-----------------------------	---	----------------------------

## Mittagsbuffet Fleischlose Kost

<b>FleischloseKost</b>	Suppenbuffet Gemüselaibchen kalte Joghurtsauce Salatbuffet Fruchtcocktail	ACFGL ACGL G ACFGLM -	Suppenbuffet Brocolistrudel Kartoffeln Petersiliensauce Salatbuffet Obst nach Saison	ACFGL ACG - AG ACFGLM -	Suppenbuffet Gemüsegröstl kalte Joghurtsauce Karottengemüse Salatbuffet Schokopudding	ACFGL - G - ACFGLM G	Suppenbuffet Vollkornlaibchen Ratatouille Salatbuffet Krapfen	ACFGL ACGL - ACFGLM ACG	Suppenbuffet Gebr. Fischfilet Kartoffeln Dillsauce Broccoligemüse Salatbuffet Waldbeercreme	ACFGL DL - AG - ACFGLM G	Suppenbuffet Lasagne verde Tomatensauce Karottengemüse Salatbuffet Apfelkompott	ACFGL AC AG - ACFGLM -	Suppenbuffet Rösti Schwarzwurzel- gemüse Rahmgemüse Salatbuffet Kuchen	ACFGL C - AGL ACFGLM ACFGHP
------------------------	---	-----------------------------------	---	--	--	-------------------------------------	---	-------------------------------------	---	--	--	---------------------------------------	--	--

## Abendbuffet Fleischlose Kost

<b>FleischloseKost</b>	Gratinierte Gemüsenukeln Tomatensauce Salatbuffet Früchtejoghurt	ACGL AG ACFGLM G	Klare Suppe BIO mit Einlage Waldorfsalat Rohkost Salatbuffet Brot	ACGL CGHM - ACFGLM AFG	Cremesuppe Aufstrichteller Rohkost Salatbuffet Gebäck	ACFGL CGM - ACFGLM AFN	Klare Suppe BIO mit Einlage Paprika mit Kräutertopfen gefüllt Salatbuffet Gebäck	ACGL CG ACFGLM AFN	Linsenbolognese Vollkornteigwaren Salatbuffet Früchtejoghurt	AL AC ACFGLM G	Cremesuppe Mediterraner Zartweizensalat Rohkost Salatbuffet Gebäck	ACFGL ACGM - ACFGLM AFN	Klare Suppe BIO mit Einlage Gefüllte Tomate mit Hüttenkäse Salatbuffet Gebäck	ACGL CG ACFGLM AFN
------------------------	--	---------------------------	--	------------------------------------	---	------------------------------------	--	-----------------------------	---	-------------------------	---	-------------------------------------	--	-----------------------------

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!

