

# 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>13.05.2024</b>		<b>14.05.2024</b>		<b>15.05.2024</b>		<b>16.05.2024</b>		<b>17.05.2024</b>		<b>18.05.2024</b>		<b>19.05.2024</b>	

## Mittagsbuffet Normalkost

<b>Normalkost</b>	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL
	Geflügelcurry	AFL	Ungarisches	ALM	Geb. Hühnerfilet	ACDFG	Gebr. Leberkäse	-	Buchteln	ACFGL	Bratwurst	-	Wildragout	AGL
	Kräuterreis	-	Rindsgulasch	AC	Reis	-	Kartoffelpüree	GO	Vanillesauce	ACG	Kartoffelpüree	GO	Spätzle	ACG
	Schwarzwurzel- gemüse	-	Hörnchen	-	Preiselbeeren	-	Letscho	-	Salatbuffet	G	Sauerkraut	AM	Preiselbeeren	-
	Salatbuffet	ACFGLM	Frühlingsgemüse	-	Zitrone	-	Salatbuffet	ACFGLM	Kuchen	ACFGLM	Salatbuffet	ACFGLM	Schwarzwurzel- gemüse	-
	Schokopudding	G	Salatbuffet	ACFGLM	Karottengemüse	-	Salatbuffet	ACFGLM			Fruchtmus	-	Salatbuffet	ACFGLM
			Kompott	-	Salatbuffet	ACFGLM	Kuchen	ACFGLM					Kuchen	ACFGLM
				-	Pfirsichcreme	G								ACFGLM
				-										ACFGLM

## Abendbuffet Normalkost

<b>Normalkost</b>	Cremesuppe	ACFGL	Klare Suppe BIO	ACGL	Cremesuppe	ACFGL	Klare Suppe BIO	ACGL	Cremesuppe	ACFGL	Gulaschsuppe	AL	Klare Suppe BIO	ACGL
	Münchner	-	mit Einlage	ACGH	Wurstsalat	CGLMO	mit Einlage	AC	griechischer Salat	GMO	Salatbuffet	ACFGLM	mit Einlage	CLM
	Weißwurst	M	Mohnnudeln	ACFGLM	Salatbuffet	ACFGLM	Schinkenfleckerl	ACFGLM	Salatbuffet	ACFGLM	Gebäck	AFN	Rindfleischsalat	ACFGLM
	süßser Senf	ACFGLM	Salatbuffet	-	Gebäck	AFN	Salatbuffet		Roggenweckerl	AGN	Früchtejoghurt	AGN	Salatbuffet	ACFGLM
	Salatbuffet	AFN	Marillenröster	-									Gebäck	AFN
	Gebäck												Gebäck	AFN

## Mittagsbuffet Fleischlose Kost

<b>FleischloseKost</b>	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL
	Käsespätzle	ACG	Gemüsegröstl	-	Linseneintopf	ALO	Kartoffeln	-	Gebr. Fischfilet	DL	Lasagne verde	ACFGL	Grießknödel	ACG
	Salatbuffet	ACFGLM	kalte Joghurtsauce	G	Salatbuffet	ACFGLM	Petersiliensauce	AG	Wildreis	-	Brocccoligemüse	ACGL	Schwammerlsauce	AG
	Schokopudding	G	Salatbuffet	ACFGLM	Gebäck	AGN	Salatbuffet	ACFGLM	Zitrone	-	Salatbuffet	-	Kohlsprossen	-
			Kompott	-	Pfirsichcreme	G	Salatbuffet	ACFGLM	Mischgemüse	-	Fruchtmus	ACFGLM	Salatbuffet	ACFGLM
				-			Kuchen	ACFGLM	Obst nach Saison	-		-	Kuchen	ACFGLM
				-				ACFGLM						ACFGLM
				-				ACFGLM						ACFGLM

## Abendbuffet Fleischlose Kost

<b>FleischloseKost</b>	Cremesuppe	ACFGL	Klare Suppe BIO	ACGL	Cremesuppe	ACFGL	Klare Suppe BIO	ACGL	Cremesuppe	ACFGL	Aufstrichteller	CG	Klare Suppe BIO	ACFGL
	Polenta	G	mit Einlage	CG	Ebly-Kicher-erbsen-	ACM	Roter Rüben	G	Käseplatte	CG	Rohkost	-	mit Einlage	ACFGLM
	Ratatouille	L	Hüttenkäse	-	Salat	-	Aufstrich	ACFGLM	Salatbuffet	ACFGLM	Salatbuffet	ACFGLM	Mediterraner	ACGM
	Salatbuffet	ACFGLM	Rohkost	ACFGLM	Rohkost	ACFGLM	Salatbuffet	AFN	Roggenweckerl	AFG	Gebäck	AGN	Nudelsalat	ACFGLM
			Salatbuffet	AFN	Salatbuffet	AFN	Gebäck				Früchtejoghurt	G	Salatbuffet	ACFGLM
			Gebäck		Gebäck								Gebäck	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!

