

# 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>08.06.2026</b>		<b>09.06.2026</b>		<b>10.06.2026</b>		<b>11.06.2026</b>		<b>12.06.2026</b>		<b>13.06.2026</b>		<b>14.06.2026</b>	

## Mittagsbuffet Normalkost

<b>Normalkost</b>	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	ACG
	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	Salatbuffet	O	Fruchtmus	-	Salatbuffet	O
		G	Kompott	-	Pfirsichcreme	G		ACFGHP					Kuchen	ACFGHP

## Abendbuffet Normalkost

<b>Normalkost</b>	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	Wurstsalat	CGLMO	mit Einlage	AC	Griechischer Salat	GMO	Salatbuffet	ACFGLM	mit Einlage	CLMO
	Salatbuffet	ACFGLM	Mohnnudeln	ACFGLM	Brotzeitei	C	Schinkenfleckerl	ACFGLM	Roggenweckerl	ACFGLM	Gebäck	AGN	Rindfleischsalat	ACFGLM
	Gebäck	AFGN	Salatbuffet	O	Salatbuffet	ACFGLM	Salatbuffet	O	Früchtejoghurt	AFN	Früchtejoghurt	G	Salatbuffet	AFGN
			Marillenröster	-	Gebäck	AFGN							Gebäck	AFGN

## Mittagsbuffet Fleischlose Kost

<b>Fleischlose Kost</b>	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	-	Pfirsichcreme	G	Salatbuffet	ACFGLM	Mischgemüse	ACFGLM		Kuchen	ACFGLM	ACFGLM
							Kuchen	ACFGHP	Salatbuffet	O			Kuchen	ACFGHP
									Obst nach Saison	-				

## Abendbuffet Fleischlose Kost

<b>Fleischlose Kost</b>	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	Roter Rüben	CG	Krautfleckerl	AC	Käseplatte	CG	Rohkost	-	mit Einlage	ACG
	Rohkost	-	Polentaschnitte	L	Aufstrich	ACFGLM	Salatbuffet	ACFGLM	Salatbuffet	ACFGLM	Salatbuffet	ACFGLM	Mediterraner	ACG
	Salatbuffet	ACFGLM	Ratatouille	ACFGLM	Salatbuffet	O	Salatbuffet	O	Gebäck	O	Gebäck	AFGN	Nudelsalat	ACFGLM
	Gebäck	AFGN	Salatbuffet	O	Gebäck	AFGN			Gebäck	AFGN	Früchtejoghurt	G	Salatbuffet	ACFGLM
													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!