

Speiseplan - Rehabilitationszentrum Oberndorf

Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
02.10.2023		03.10.2023		04.10.2023		05.10.2023		06.10.2023		07.10.2023		08.10.2023	

Mittagsbuffet Normalkost

Normalkost	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet Szegeđerergulasch Kartoffeln Salatbuffet Pfirsichjoghurt	ACFGL	Suppenbuffet Pikantes Reisfleisch Paprikasauce Salatbuffet Strudel	ACFGL	Suppenbuffet Majoranfleisch Semmelknödel Karottengemüse Salatbuffet Apfelmus	ACFGL	Suppenbuffet Gebackenes Fischfilet Sauce Tartare Zitrone Broccoligemüse Salatbuffet Obst nach Saison	ACFGL	Suppenbuffet Chilli con Carne Roggenweckerl Salatbuffet Waldbeercreme	ACFGL	Suppenbuffet Sauerbraten Kartoffelknödel Rahmsauce Rotkraut Salatbuffet Kuchen	ACFGL
	Penne Sauce All Arrabiata Erbsengemüse Salatbuffet Vanillepudding	AC A - - ACFGLM G		A - ACFGLM G		AL AG ACFGLM ACG		AL ACG - ACFGLM -		AL ACG - ACFGLM -		ACDFG AC - - ACFGLM -		AG AN ACFGLM G

Abendbuffet Normalkost

Normalkost	Cremesuppe Reisaufwurf Erdbeersauce Salatbuffet	ACFGL	Klare Suppe BIO mit Einlage Serviettenknödel Champignonsauce Salatbuffet	ACGL	Cremesuppe Französischer Wurstsalat Rohkost Salatbuffet Gebäck	ACFGL	Nudelsuppe mit Würstel Gebäck Salatbuffet Kuchen	ACL	Cremesuppe Essigwurst Salatbuffet Brot	ACFGL	Klare Suppe BIO mit Einlage Erdäpfelkäse Salatbuffet Brot	ACGL	Cremesuppe Brettjause Salatbuffet Brot	ACFGL
		CG A ACFGLM		ACG AG ACFGLM		CGLMO - ACFGLM AN		AN ACFGLM ACFGHP		LMO ACFGLM AFG		CGM ACFGLM AFG		CG ACFGLM AFG

Mittagsbuffet Fleischlose Kost

FleischloseKost	Suppenbuffet Linseneintopf Gebäck Salatbuffet Vanillepudding	ACFGL	Suppenbuffet Gemüsestrudel Kartoffeln Kalte Joghurtsauce Salatbuffet Pfirsichjoghurt	ACFGL	Suppenbuffet Gebackenes Sellerieschnitzel Sauce Tartare Salatbuffet Strudel	ACFGL	Suppenbuffet Erdäpfeltaler Schnittlauchsauc Karottengemüse Salatbuffet Apfelmus	ACFGL	Suppenbuffet Venezianischer Blattspinat Kartoffeln Broccoligemüse Salatbuffet Obst nach Saison	ACFGL	Suppenbuffet Haferflocken- laibchen Tomaten- Zucchinisauc Salatbuffet Waldbeercreme	ACFGL	Suppenbuffet Krautfleckerl Karotten- Erbsengemüse Salatbuffet Kuchen	ACFGL
		AL AFN ACFGLM G		- G ACFGLM G		ACGL ACGL AC ACFGLM ACG		CG AG - ACFGLM -		G - - ACFGLM -		ACG AG ACFGLM G		AC - ACFGLM ACFGHP

Abendbuffet Fleischlose Kost

FleischloseKost	Cremesuppe Tomate +Mozarella Rohkost Salatbuffet Gebäck	ACFGL	Klare Suppe BIO mit Einlage Tortellini Tomaten- Zucchinisauc Salatbuffet	ACGL	Cremesuppe Griechischer Salat Salatbuffet Gebäck	ACFGL	Gemüse- palatschinken Tomatensauce Salatbuffet Kuchen	ACGL	Cremesuppe Gemüsesülze Salatbuffet Brot	ACFGL	Klare Suppe BIO mit Einlage Krentopfen Salatbuffet Brot	ACGL	Cremesuppe Käseplatte Rohkost Salatbuffet Brot	ACFGL
		GLMO - ACFGLM AFN		ACGF AG ACFGLM		GMO ACFGLM AFN		AG ACFGLM ACFGHP		CL ACFGLM AFG		CG ACFGLM AFG		- ACFGLM AFG

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!