

Speiseplan - Rehabilitationszentrum Oberndorf

Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
09.10.2023		10.10.2023		11.10.2023		12.10.2023		13.10.2023		14.10.2023		15.10.2023	

Mittagsbuffet Normalkost

Normalkost	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL
	Wurstnudeln	AC	Kalbsragout	AG	Geflügelfrikasse	AC	Apfelstrudel	ACG	Gebr. Zanderfilet	DL	Spinatspätzle	ACG	Schweinsbraten	-
	Salatbuffet	ACFGLM	Polenta	G	Reis	-	Vanillesauce	G	Gemüserais	L	Schinken-	AG	Semmelknödel	ACG
	Birnenkompott	-	Zucchini-gemüse	-	Erbsengemüse	-	Salatbuffet	ACFGLM	Kräuterbutter	G	Käsesauce	ACFGLM	Natursauce	AG
			Salatbuffet	ACFGLM	Salatbuffet	ACG	Obst nach Saison	-	Salatbuffet	ACFGLM	Pfirsichjoghurt	G	Bayrisch Kraut	AO
			Schokopudding	G	Biskuitroulade	ACG							Salatbuffet	ACFGLM
													Kuchen	ACFGLM
														ACFGLM

Abendbuffet Normalkost

Normalkost	Salzburger	ACGL	Cremesuppe	ACFGL	Klare Suppe BIO	ACGL	Cremesuppe	ACFGL	Klare Suppe BIO	ACGL	Cremesuppe	ACFGL	Klare Suppe BIO	ACGL
	Suppentopf	ACFGLM	Frankfurter	-	mit Einlage	-	Pariser Wurst	-	mit Einlage	-	Streichwurst	-	mit Einlage	CGL
	Salatbuffet	AN	Senf	M	Ochsenmaulsalat	-	Salatbuffet	ACFGLM	Heißer Leberkäse	-	Rohkost	-	Liptauer	G
	Gebäck	G	Salatbuffet	ACFGLM	Salatbuffet	ACFGLM	Brot	AFG	Salatbuffet	N	Salatbuffet	ACFGLM	Kräutertopfen	ACFGLM
	Früchtejoghurt		Brot	AFG	Roggenweckerl	AFGN			Brot	ACFGLM	Gebäck	AGN	Salatbuffet	ACFGLM
													Brot	AFG

Mittagsbuffet Fleischlose Kost

FleischloseKost	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL
	Ebly-Kicher-	A	Kaspereßknödel	ACG	Fisolengulasch	ALMO	Kartoffelauf-lauf	ACG	Gemüselai-bchen	ALMO	Gemüselasagne	ACGLMO	Spargelrisotto	G
	erbse-npfanne	-	Zwiebelsauce	A	Salatbuffet	ACFGLM	Dillsauce	AG	Ajvar	-	Tomaten-	AG	Karottengemüse	-
	Mischgemüse	ACFGLM	Zucchini-gemüse	-	Gebäck	AGN	Broccoligemüse	-	Karotten-Erbsen-	-	Zucchini-sauce	ACFGLM	Salatbuffet	ACFGLM
	natur		Salatbuffet	ACFGLM	Biskuitroulade	G	Salatbuffet	ACFGLM	gemüse	ACFGLM	Salatbuffet	G	Kuchen	ACFGLM
	Salatbuffet													ACFGLM
	Birnenkompott	-	Schokopudding	G			Apfelmus	-	Obst nach Saison	-	Pfirsichjoghurt			ACFGLM

Abendbuffet Fleischlose Kost

FleischloseKost	Kartoffelpuffer	C	Cremesuppe	ACFGL	Klare Suppe BIO	ACGL	Cremesuppe	ACFGL	Klare Suppe BIO	ACGL	Cremesuppe	ACFGL	Klare Suppe BIO	ACFGL
	Paprikarahm-kraut	AG	Topfenauf-lauf	ACG	mit Einlage	-	Nudelsalat	ACGLMO	mit Einlage	GLMO	Griechischer Salat	GMO	mit Einlage	ACG
	Salatbuffet	ACFGLM	Salatbuffet	ACFGLM	Schwammerl-	AG	Salatbuffet	ACFGLM	Tomate-Mozarella	ACFGLM	Salatbuffet	ACFGLM	Essigknödel	ACFGLM
	Früchtejoghurt	G	Marillenröster	-	Serviettenknödel	ACG	Brot	AFG	Salatbuffet	ACFGLM	Gebäck	AFG	Salatbuffet	ACFGLM
					Salatbuffet	ACFGLM			Brot	AFG			Brot	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!