

Speiseplan - Rehabilitationszentrum Oberndorf

Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
16.10.2023		17.10.2023		18.10.2023		19.10.2023		20.10.2023		21.10.2023		22.10.2023	

Mittagsbuffet Normalkost

Normalkost	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	Petersilkartoffeln	-	Kartoffelpüree	GO	Vanillesauce	ACG	Kartoffelpüree	GO	Spätzle	ACG
	Schwarzwurzel- gemüse	-	Hörnchen	-	Preiselbeeren	-	Letscho	-	Salatbuffet	G	Sauerkraut	AM	Preiselbeeren	-
	Salatbuffet	ACFGLM	Frühlingsgemüse	-	Zitrone	-	Salatbuffet	ACFGLM	Salatbuffet	ACFGLM	Salatbuffet	ACFGLM	Schwarzwurzel- gemüse	-
	Schokopudding	G	Salatbuffet	ACFGLM	Karottengemüse	-	Kuchen	ACFGLM	Kuchen	ACFGLM	Fruchtmus	-	Salatbuffet	ACFGLM
			Kompott	-	Pfirsichcreme	G							Kuchen	ACFGLM
														ACFGLM

Abendbuffet Normalkost

Normalkost	Cremesuppe	ACFGL	Klare Suppe BIO	ACGL	Cremesuppe	ACFGL	Klare Suppe BIO	ACGL	Cremesuppe	ACFGL	Kartoffelsuppe mit	AGL	Klare Suppe BIO	ACGL
	Münchner	-	mit Einlage	ACGH	Wurstsalat	CGLMO	mit Einlage	AC	griechischer Salat	GMO	Würstel	ACFGLM	mit Einlage	CLM
	Weißwurst	M	Mohnnudeln	ACFGLM	Salatbuffet	ACFGLM	Schinkenfleckerl	ACFGLM	Salatbuffet	ACFGLM	Salatbuffet	AFG	Rindfleischsalat	ACFGLM
	süßser Senf	ACFGLM	Salatbuffet	-	Salatbuffet	AFG	Salatbuffet	ACFGLM	Roggenweckerl	AGN	Brot	AGN	Salatbuffet	AFN
	Salatbuffet	AFN	Marillenröster	-	Brot						Früchtejoghurt	AGN	Gebäck	AFN
	Gebäck													

Mittagsbuffet Fleischlose Kost

FleischloseKost	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL	Suppenbuffet	ACFGL
	Käsespätzle	ACG	Gemüsegröstl	-	Linseneintopf	ALO	Kartoffeln	-	Kartoffeln	ACGLMO	Dinkelauflauf	ACGLMO	Grießknödel	ACG
	Salatbuffet	ACFGLM	kalte Joghurtsauce	G	Salatbuffet	ACFGLM	Petersiliensauce	AG	Kräuterbutter	G	Tomatensauce	AG	Schwammerlsauce	AG
	Schokopudding	G	Salatbuffet	ACFGLM	Gebäck	AGN	Salatbuffet	ACFGLM	Zitrone	-	Broccoligemüse	-	Schwarzwurzeln	-
			Kompott	-	Pfirsichcreme	G	Salatbuffet	ACFGLM	Mischgemüse	-	Salatbuffet	ACFGLM	Salatbuffet	ACFGLM
							Kuchen	ACFGLM	Salatbuffet	ACFGLM	Fruchtmus	-	Kuchen	ACFGLM
									Obst nach Saison	-				ACFGLM

Abendbuffet Fleischlose Kost

FleischloseKost	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	mit Einlage	AC	Käseplatte	CG	Rohkost	-	mit Einlage	ACFGLM
	Ratatouille	L	Hüttenkäse	-	Salat	-	Krautfleckerl	ACFGLM	Salatbuffet	ACFGLM	Salatbuffet	ACFGLM	Mediterraner	ACGM
	Salatbuffet	ACFGLM	Rohkost	ACFGLM	Rohkost	ACFGLM	Salatbuffet	AFG	Roggenweckerl	AFG	Brot	AFG	Nudelsalat	ACFGLM
			Salatbuffet	AFN	Salatbuffet	AFG	Salatbuffet				Früchtejoghurt	G	Salatbuffet	AFN
			Gebäck		Brot								Gebäck	

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!