

# Menüplan vom 3. - 9. März 2025 W10



Die Obigrueh Küche wünscht "En Guete"

Alternativ zum Nachtessen:

Café complet, Wienerli mit Brot, Spiegeleier oder Gerstensuppe

Wochentag	Mittagessen	Abendessen
<b>Montag</b> 03. Mär	Glarner Kalbsbratwurst Kartoffelstock Marnierte Dörripflaumen	Café complet mit Gipfeli
<b>Dienstag</b> 04. Mär	Geschnetzelte Kalbsleber Rösti Cocobohnen	Kirschenwähe mit Nidel
<b>Mittwoch</b> 05. Mär	Pouletbrüstli Currysauce Reis Fruchtspiessli	Wienerli im Teig Rüeblisalat
<b>Donnerstag</b> 06. Mär	Gehacktes Hörnli Apfelmus	Berliner Reis Vanillsauce
<b>Freitag</b> 07. Mär	Saibling mit Limettensauce Bouillonkartoffeln Zucchetti provencale	Käseteller garniert Gschweltli mit Zigerbutter
<b>Samstag</b> 08. Mär	Gefülltes Pastetli mit einer Fleisch-Pilzfüllung Farbige Rüepli	Gerstensuppe Brot
<b>Sonntag</b> 09. Mär	Gespickter Rindsbraten Duchessekartoffeln Broccoli Zuger Kirschtorte	Salami- und Spargelbrötli garniert

Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch- und Wurstwaren. Ausnahmen sind deklariert.