gsi:gastronomie

Frühstück 16,70 € | Mittagessen 22,20 € | Abendessen 20,00 €
breakfast 16,70 € | lunch 22,20 € | dinner 20,00 €

menu

	Mo 25. November	Di 26. November
Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Menu 1	Putengyros Reetz mit Zwiebeln und Krautsalat, dazu Pommes Frites und Tzatziki	Hähnchenkeule Reetz mit Tomaten, Zwiebeln und Safran, dazu bunter Reis und gemischtes Gemüse
Menu 2	Gegrilltes Fischfilet MSC an Brokkoli und Schwenkkartoffeln mit Weißwein - Dill Sauce	Rinderhacksteak mit Rosmarinsauce, dazu Nudelpfanne mit mediterranem Gemüse, getrockneten Tomaten und frischem Basilikum
Menu 3 vegetarisch	Pflanzlich Vollkorn Nudeln mit Ratatouille Gemüse	Pflanzlich „Aloo Gobhi Masaledar" Gebratener Blumenkohl mit Ingwer und Knoblauch, dazu Süßkartoffeln
Dessert	Dessertauswahl	Dessertauswahl
Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
Abendessen	Kalt – Warmes Buffet	Kalt – Warmes Buffet

Unsere Lieferanten:
Reetz Eifeler Hühner-Ranch Eier-Geflügel-Wild
Jungs vom Fritz Landwirtschaft Kartoffeln direkt vom Erzeuger
Eifelfleisch Menzenbach Qualitätsprodukt aus der Eifel
Deutsche See Nachhaltigkeit und der verantwortungsvolle Umgang mit Fisch- und Meeresressourcen
MSC Marine Stewardship Council Zertifikat verspricht nachhaltigen und umweltschonenden Fischfang

gsi Gustav Stresemann Institut

Zugel. Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff 2 Farbstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Süßungsmittel Saccharin 5 Süßungsmittel Cyclamat 6 Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle 7 Süßungsmittel Acesulfam 8 Phosphat 9 geschwefelt 10 chininhaltig 11 coffeinhaltig 12 Geschmacksverstärker 13 geschwärzt 14 gewachst 15 gentechnisch verändert

gsi:gastronomie

Frühstück 16,70 € | Mittagessen 22,20 € | Abendessen 20,00 €
breakfast 16,70 € | lunch 22,20 € | dinner 20,00 €

menu

	Mi 27. November	Do 28. November	Fr 29. November
Vorspeise	Kalte Vorspeise	Tagessuppe	Kalte Vorspeise
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Menu 1	Rindergulasch mit Paprika und Zwiebeln, dazu Spiral Nudeln	Putenspießbraten mit Malzbiersauce, dazu Wirsing und Reis	Kap Seehecht mit Brokkoli und Kartoffeln, dazu Dillsauce
Menu 2	Hähnchenbrust Milano mit Tomate - Mozzarella überbacken, dazu Tomatensauce, Petersilienkartoffeln und Pfannengemüse	Koreanischer Pullogi mit Schweinefleisch Eifelfleisch, Birnen und Sojasauce, dazu Wokgemüse[1] und asiatische Nudeln	White Chicken Chili Reetz mit Bohnen und Bandnudeln an frischem Gemüse
Menu 3 vegetarisch	Pflanzlich Linsen – Kokos Topf mit buntem Gemüse, dazu Vollkornreis	Pflanzlich Gnocchi – Grünkohl Pfanne mit Zitronen – Knoblauch Sauce	Pflanzlich Gemüsepfanne mit Brokkoli, Blumenkohl dazu bunter Reis
Dessert	Dessertauswahl	Dessertauswahl	Dessertauswahl
Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
Abendessen	Kalt – Warmes Buffet	Kalt – Warmes Buffet	Kalt – Warmes Buffet

Unsere Lieferanten:
Reetz Eifeler Hühner-Ranch Eier-Geflügel-Wild
Jungs vom Fritz Landwirtschaft Kartoffeln direkt vom Erzeuger
Eifelfleisch Menzenbach Qualitätsprodukt aus der Eifel
Deutsche See Nachhaltigkeit und der verantwortungsvolle Umgang mit Fisch- und Meeresressourcen
MSC Marine Stewardship Council Zertifikat verspricht nachhaltigen und umweltschonenden Fischfang

gsi Gustav Stresemann Institut

Zugel. Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff 2 Farbstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Süßungsmittel Saccharin 5 Süßungsmittel Cyclamat 6 Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle 7 Süßungsmittel Acesulfam 8 Phosphat 9 geschwefelt 10 chininhaltig 11 coffeinhaltig 12 Geschmacksverstärker 13 geschwärzt 14 gewachst 15 gentechnisch verändert

gsi:gastronomie

Frühstück 16,70 € | Mittagessen 22,20 € | Abendessen 20,00 €
breakfast 16,70 € | lunch 22,20 € | dinner 20,00 €

menu

	Sa 30. November	So 01. Dezember
Vorspeise	Kalte Vorspeise	
Tagessuppe	Tagessuppe	
Menu 1	Lammhacksteak an Thymianjus mit Röstkartoffeln und buntem Gemüse	**Geschlossen**
Menu 2	Frutti di Mare mit Cherrytomaten und Fenchel, dazu Vollkornspaghetti	
Menu 3 vegetarisch	Pflanzlich Bunter Schupfnudel Topf mit Zucchini, Auberginen und Salbei	
Dessert	Dessertauswahl	
Salatbuffet	Salatbuffet	
Abendessen	Kalt – Warmes Buffet	Kalt – Warmes Buffet

Unsere Lieferanten:
Reetz Eifeler Hühner-Ranch Eier-Geflügel-Wild
Jungs vom Fritz Landwirtschaft Kartoffeln direkt vom Erzeuger
Eifelfleisch Menzenbach Qualitätsprodukt aus der Eifel
Deutsche See Nachhaltigkeit und der verantwortungsvolle Umgang mit Fisch- und Meeresressourcen
MSC Marine Stewardship Council Zertifikat verspricht nachhaltigen und umweltschonenden Fischfang

gsi Gustav Stresemann Institut

Zugel. Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff 2 Farbstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Süßungsmittel Saccharin 5 Süßungsmittel Cyclamat 6 Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle 7 Süßungsmittel Acesulfam 8 Phosphat 9 geschwefelt 10 chininhaltig 11 coffeinhaltig 12 Geschmacksverstärker 13 geschwärzt 14 gewachst 15 gentechnisch verändert