

gsi:gastronomie

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

Mo 30. Juni

Di 01. Juli

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Menu 1

Hähnchen **Reetz**,
überbacken mit Mozzarella
und Basilikumsauce, dazu
buntes Gemüse und Jasminreis

Putenbraten **Reetz** aus dem Ofen
mit Thymiansauce, dazu
Bio Romanesco und Tomatenreis

Menu 2

Schweinerückensteak
Eifelfleisch mit Senfsauce,
dazu **Bio** Blumenkohl und
Schwenkkartoffel

Lammtopf **Reetz** mit Artischocken,
dazu Fenchelgemüse
und Bandnudeln

Menu 3 vegetarisch

Pflanzlich
Vollkornnudel Auflauf
mit Ratatouillegemüse

Pflanzlich
Gefüllte Paprikaschote
mit Tomatensauce,
dazu Cherrytomaten

Dessert

Dessertauswahl

Dessertauswahl

Salatbuffet

Salatbuffet

Salatbuffet

Abendessen

Kalt – Warmes Buffet

Kalt – Warmes Buffet

menu

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

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 02. Juli	Do 03. Juli	Fr 04. Juli
Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Menu 1	Gedämpftes Seelachsfilet in Pfeffermarinade mit Kräutersauce, dazu Bio Blumenkohl und Petersilienkartoffeln	Putenoberkeule Reetz mit Rosmarinsauce, dazu buntes Gemüse und Kräuterreis	Rotbarsch Filet mit Zitronensauce, dazu Bio Brokkoli und Bratlinge
Menu 2	Kalbsragout Eifelfleisch mit zweierlei Pilzen, dazu Fingerkarotten und Reis	Rindergulasch Eifelfleisch mit Paprika und Zwiebeln, dazu Pasta	Mallorquinische Hähnchenkeule Reetz mit Tomaten und Zwiebeln, dazu Safranreis
Menu 3 vegetarisch	Pflanzlich Mediterrane Spaghetti Pfanne mit Zucchini, dazu Cherrytomaten und Basilikum Pesto	Pflanzlich Quinoa Pfanne mit Süßkartoffel, Ananas, Curry und buntem Gemüse, dazu Tomatensauce	Pflanzlich Gnocchi Gratin mit Tomaten und Spinat, dazu Tomatensauce
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



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 €

Sa 05. Juli

So 06. Juli

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Tagessuppe

Menu 1

Pfefferspießbraten **Eifelfleisch**
mit Zwiebelsauce dazu
grünen Bohnen und
Bärlauchkartoffeln

Geschlossen

Menu 2

Putenbruststeak **Reetz**
mit Kräuterbutter,
dazu Karotten und Pasta

Menu 3 vegetarisch

Pflanzlich
Zucchinischiffchen
gefüllt, dazu Ratatouille,
Tomatensauce und
Kräuterreis

Dessert

Dessertauswahl

Salatbuffet

Salatbuffet

Abendessen

Kalt – Warmes Buffet

Kalt – Warmes Buffet

menu

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



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