

gsi:gastronomie

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

Mo 03. November

Di 04. November

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Menu 1

Schweinenacknbraten
„Kentucky“ Style mit
Malzbiersauce, dazu
zweierlei Bohnen
und Kartoffeln

Putengulasch
mit Pfeffersauce, dazu
Brokkoli und Pasta

Menu 2

Geflügelhackbraten
mit Preiselbeersauce, dazu
geschwenktes Gemüse
und Schupfnudeln

Rinderbraten mit Paprika
und Champignongemüse,
dazu Serviettenknödel

Menu 3 vegetarisch

Pflanzlich
Linsen – Gemüse Curry mit
Kokos, dazu gebratener Reis

Pflanzlich
Orientalisch marinierte
Auberginen mit Kräuterdip,
dazu Bulgur

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 €

Mi 05. November

Do 06. November

Fr 07. November

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Menu 1

Wildgulasch mit
Waldpilzsauce,
dazu Rotkohl und
Kartoffelklöße

Asiatische Hähnchen-
pfanne mit Gemüse
und süß-sauer Sauce,
dazu asiatische Nudeln

Kap-Seehecht **MSC** mit
Djonsensauce, dazu
bunte Möhren und
Petersilienkartoffeln

Menu 2

Rotbarschfilet
mit Rieslingsauce,
dazu Spinat und
Kartoffeln

Kasslernacken aus
dem Ofen mit
Bratenjus, dazu
Sauerkraut und
Stampfkartoffeln

Spätzle – Hackfleisch
Pfanne mit Käsesauce
und Kräutern, dazu
Spitzkohl und
Paprikagemüse

Menu 3 vegetarisch

Pflanzlich
Möhren – Sesam Sticks,
mit Curry Dip, dazu
bunter Gemüsereis

Pflanzlich
Chili sin Carne mit
Bohnen und Mais,
dazu Gewürzreis

Pflanzlich
Buntes
Gemüsegulasch,
dazu Pasta

Dessert

Dessertauswahl

Dessertauswahl

Dessertauswahl

Salatbuffet

Salatbuffet

Salatbuffet

Salatbuffet

Abendessen

Kalt – Warmes Buffet

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 €

Sa 08. November

So 09. November

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Menu 1

Lammhacksteak, dazu
toskanisches Gemüse und
Tomaten – Thymian Reis

Fischfilet mit Kräuter-Brokkoli
Kruste und Zitronensauce,
dazu Kaisergemüse
und Vollkornnudeln

Menu 2

Paprikaschote mit
Hähnchenfleischfüllung und
Tomatensauce, dazu Bulgur

Piccata von der Pute,
dazu Tomatengemüse
und Spiralnudeln

Menu 3 vegetarisch

Pflanzlich
Kürbisfalafel mit
Minz – Limetten Dip,
dazu Couscous

Pflanzlich
Gemüsebratlinge
mit Paprikasalsa,
dazu Maisgemüse

Dessert

Dessertauswahl

Dessertauswahl

Salatbuffet

Salatbuffet

Salatbuffet

Abendessen

Kalt – Warmes Buffet

Tellergericht

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