gsi:gastronomie

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

menu

	Mo 15. September	Di 16. September
Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Menu 1	Tandoori Hähnchen Reetz mit geschmorten Zucchini und Auberginen, dazu Koriander – Curry Kartoffeln	Zitronenragout vom Schwein, dazu Gemüse aus dem Ofen und bunte Penne
Menu 2	Seelachsfilet mit körniger Senfsauce, dazu buntes Gemüse und Kräuterreis	Marinierte Hähnchenbrust Reetz mit Knoblauchsauce, dazu Bio Bohnen und Bratkartoffeln
Menu 3 vegetarisch	Pflanzlich Vollkornspaghetti mit gebratenen Cherrytomaten, dazu hausgemachte Rucola Pesto	Pflanzlich Dreierlei Gnocchi – Spinat Pfanne mit Brunnenkressesauce
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 17. September	Do 18. September	Fr 19. September
Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Menu 1	Lammgyros Reetz mit Tzatziki, dazu Spitzkohlsalat und Pommes frites	Hähnchenbrust Reetz mit Gorgonzolasauce, dazu Gemüsestreifen und Reis	Meeresfrüchte mit Kräuter – Knoblauch Sauce, dazu Kirsch-tomaten und Linguine
Menu 2	Putenroulade Reetz mit Arrabbiata Sauce, dazu Mangold und Polentapüree	Rinderbratwurst Eifelfleisch mit Kümmeljus, dazu Kohlgemüse und Kartoffelgratin	Rinderbraten Eifelfleisch mit Rotweinsauce, dazu Rotkohl und Knöpfle
Menu 3 vegetarisch	Pflanzlich Gedämpftes Selleriesteak mit Kräutersauce, dazu Paprikareis	Pflanzlich Mediterrane Nudelpfanne mit Tomaten – Kapern Sauce, dazu gegrilltes Gemüse	Pflanzlich Kürbis-Zartweizen Pfanne mit Gemüsesauce
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 20. September	So 21. September
Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Menu 1	Hokifilet „Meunière" mit Zitronensauce, dazu Bio Blattspinat und Pasta	Rinderhacksteaks mit Salsasauce, dazu buntes Gemüse und Kräuterbratlinge
Menu 2	Hähnchenbrust Reetz mit Rucolasauce, dazu Fagottini	Putenbrust Reetz aus dem Ofen mit Kräutersauce, dazu Bio Blumenkohl und Reis
Menu 3 vegetarisch	Pflanzlich Quinoa – Erbsen Bratling, dazu Karotten und Vollkornreis	Pflanzlich Gemüse Tortellini, dazu cremiges Lauchgemüse
Dessert	Dessertauswahl	Dessertauswahl
Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
Abendessen	Kalt – Warmes Buffet	**Tellergericht**

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