

gsi:gastronomie

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

Mo 22. September

Di 23. September

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Menu 1

Koreanische Rindfleischstreifen
„Bulgogi“, dazu Kimchi
und Basmatireis

Putenbrust mit
Frischkäsesauce,
dazu Ofengemüse
und Spätzle

Menu 2

Putenoberkeule mit
Burgundersauce, dazu
mediterranes Gemüse
und Sonnenweizen

Asiatische Hähnchenpfanne mit
Paprika, Mangold, Sprossen und
süß – saurer Sauce, dazu
asiatische Nudeln

Menu 3 vegetarisch

Pflanzlich
Schupfnudelpfanne mit
Austernpilzen, roten Zwiebeln
und Kirschtomaten

Pflanzlich
Louisianische Pfanne „Jambalaya“
mit roten Bohnen, Paprika und
Frühlingzwiebeln, dazu
Langkornreis

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 Konservierungsmittel 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 24. September

Do 25. September

Fr 26. September

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Menu 1

Baskisches Lammragout mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Knoblauch, dazu Safranreis

Prager Schinken mit Dunkelbiersauce, dazu geschmorter Weißkohl und Serviettenknödel

Rosmarinmakrele mit Zitronensauce, dazu Paprikagemüse und Bärlauchkartoffeln

Menu 2

Tilapia Filet mit Limetten-Chili Sauce, dazu Romanesco und Pasta

Rindergulasch mit Paprika und Pilzen, dazu Kräuternudeln

Schnitzel mit Jägersauce, dazu Brokkoli und Kroketten

Menu 3 vegetarisch

Pflanzlich
Moussaka mit Auberginen, Zucchini, Tomaten und Kartoffeln, wahlweise mit Parmesan

Pflanzlich
Kichererbsen Eintopf mit Brokkoli, Kokos und Rosinen, dazu Mandeln – Minz Reis

Pflanzlich
Gefüllte Zucchini mit Kräutersauce, dazu gemischtes Gemüse und Nudeln

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 27. September

So 28. September

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Menu 1

Schweinefilettranchen
mit Sauce Béarnaise, dazu
Leipziger Allerlei und Röstiecken

Toskanische Nudelpfanne
mit Rindfleisch, Zucchini,
Auberginen und Paprika

Menu 2

Geflügelfrikassee
mit Erbsen und Schwarzwurzeln,
dazu Reis

Hähnchenkeule mit Jaipur Curry
und fruchtiger Currysauce,
dazu Blumenkohl und
gebackenen Kartoffeln

Menu 3 vegetarisch

Pflanzlich
Brokkoli – Knusperschnitte
mit Tomatensauce, dazu
buntes Gemüse
und Nudeln

Pflanzlich
Spaghetti mit Gemüsebolognese,
wahlweise mit Parmesan

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