gsi:gastronomie

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

menu

	Mo 28. Juli	Di 29. 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	Lammvorderhaxe Reetz mit provenzalischem Gemüse und Kräuterdrilling
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

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 30. Juli	Do 31. Juli	Fr 01. August
Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Menu 1	Gedämpftes Seelachsfilet in Pfeffermarinade mit Kräutersauce, dazu Bio Blattspinat und Petersilienkartoffeln	Putenoberkeule Reetz mit Rosmarinsauce, dazu buntes Gemüse und Kräuterreis	Rotbarsch Filet mit Zitronensauce, dazu Bio Brokkoli und Kartoffelbratlinge
Menu 2	Kalbsblankett 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	**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

gsi:gastronomie

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

menu

	Sa 02. August	So 03. August
Vorspeise		
Tagessuppe		
Menu 1		
Menu 2	**Geschlossen**	**Geschlossen**
Menu 3 vegetarisch		
Dessert		
Salatbuffet		
Abendessen	**Tellergericht**	**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