

gsi:gastronomie

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

Mo 07.07

Di 08.07

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Menu 1

Hähnchenbrust unter
Brokkolikruste mit
Kräuterquark, dazu
Oreganokartoffeln

Putengyros mit Tzaziki,
dazu Röstitalern
und Krautsalat

Menu 2

Gedämpftes Fischfilet
mit Kapern – Tomaten Sauce,
dazu Romanesco und Reis

Schweinerückenbraten
mit Senfsauce, dazu
Schmorgemüse
und Pasta

Menu 3 vegetarisch

Pflanzlich
Spinatknödel mit Pilzsauce,
dazu Schmelztomaten

Pflanzlich
Geschmorter Chicorée mit
Orangen – Balsamico Sauce,
dazu Quinoa

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 09.07

DO 10.07

Fr 11.07

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Menu 1

Satespieß von Hähnchen mit Erdnusssauce, dazu asiatisches Gemüse und Duftreis

Lammtopf mit Tomaten, Oliven und Zwiebeln, dazu Pasta

Mediterranes Rindergulasch mit Tomaten und Bohnen, dazu Fettuccine

Menu 2

Toskanische Nudelpfanne mit Rindfleischstreifen, Zucchini, Aubergine, Paprika und Zwiebeln

Putenbrust mit Currysauce, dazu Kartoffelgratin und Möhren – Lauch Gemüse

Gefüllte Fischroulade mit Weißweinsauce, dazu Kartoffeln und Wurzelgemüse

Menu 3 vegetarisch

Pflanzlich
Bunte Betetaler aus dem Ofen mit Dip, dazu Perlcouscous

Pflanzlich
Gebratener Fenchel mit Kräutern und Paprikasauce, dazu Polentaschnitte

Pflanzlich
Bunte Gemüse – Reis Pfanne mit Tomatensalsa

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 12.07

So 13.07

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Tagessuppe

Menu 1

Schweinenacken im Speckmantel
mit Kräuterbutter, dazu buntes
Gemüse und Kroketten

Geschlossen

Menu 2

Hähnchentopf mit Zucchini
und Paprika in Kokosmilch,
dazu Vollkornreis

Menu 3
vegetarisch

Pflanzlich
Nudel – Gemüse Auflauf
mit Kräutersauce, dazu
wahlweise Parmesan

Dessert

Dessertauswahl

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