

gsi:gastronomie

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

Mo 16. Februar

Di 17. Februar

Vorspeise	Kalte Vorspeise		
	Tagessuppe	Tagessuppe	
	Menu 1	Geschlossen	Schweinefilet mit Senfsauce, dazu Romanesco und Bio Rigatoni
Menu 2	Hähnchenbrust Reetz mit süß-saurem Chinakohlgemüse, dazu asiatische Nudeln		
Menu 3 vegetarisch	Pflanzlich Polenta – Gemüse Schnitte, dazu Auberginen, Kichererbsen und Tomatengemüse		
Dessert	Dessertauswahl		
Salatbuffet	Salatbuffet		
Abendessen	Tellergericht	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 Meeressressourcen

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 geschwärt 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 18. Februar

DO 19. Februar

Fr. 20 Februar

Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Menu 1	Krustenbraten Eifelfleisch mit Kümmelsauce, dazu Kartoffel – Rosenkohl Gemüse Jungs vom Fritz	Putenschnitzel Reetz mit Balsamico Jus, dazu provenzalisches Gemüse und Kartoffelrösti	Hausgemachte Fischlasagne mit Bio Blattspinat, dazu Weißweinsauce
Menu 2	Gebratene Forelle mit Zitronen-Dillsauce, dazu Pfannengemüse und Vollkornreis	Boeuf Bourguignon Eifelfleisch mit Karotten, Zwiebeln und Sellerie, dazu Bandnudeln	Putenragout Reetz mit Estragon Sauce, dazu Wintergemüse und Spätzle
Menu 3 vegetarisch	Pflanzlich Gyrospanne mit Gurken- Ajvar Tzatziki, dazu gebackene Süßkartoffeln	Pflanzlich Gemüsecurry mit Tofu, Kartoffel, Lauch und Möhren, dazu Basmatireis	Pflanzlich Zucchini aus dem Ofen mit Ratatouille und pflanzlichem Hack, dazu bunte 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 Meeressressourcen
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** geschwärt **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 21. Februar

So 22. Februar

Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Menu 1	Rinderhacksteaks mit scharfer Salsasauce, dazu Bio Bohnen und Steakhouse Pommes Jungs vom Fritz	Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel mit Tomaten-Bechamel Sauce, dazu Rahmkohlrabi
Menu 2	Hähnchen Reetz - Gemüse Nudelpfanne mit Tomatensauce	Schweinerückensteak Eifelfleisch mit Burgundersauce, dazu Spitzkohlgemüse und Rösti Bites
Menu 3 vegetarisch	Pflanzlich Gemüsefrikassee mit Erbsen, Spargel und Möhren, dazu Reis	Pflanzlich Auberginensteak mit Kräutersugo, dazu Bohnen – Tomaten Gemüse und Sesamkartoffel Jungs vom Fritz
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 Meeressressourcen

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** geschwärt **14** gewachst **15** gentechnisch verändert

menu

