

# 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

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 €

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**  
Gyrospfanne 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 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 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

Hühnchenbrustfilet 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

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