

gsi:gastronomie

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

Mo 26. Januar

Di 27. Januar

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Menu 1

Tandori Hähnchenbrust **Reetz**
mit geschmorten Karotten und
Curry – Sesam Kartoffeln
Jungs vom Fritz

Schweinekotelett **Eifelfleisch** im
Kräutermantel mit Barbecuesauce,
dazu Spitzkohl und Kartoffelgratin
Jungs vom Fritz

Menu 2

Lammcurry **Reetz** mit
Auberginen, Kürbis und
Koriander, dazu Reis

Putenrollbraten mit
Burgundersauce, dazu
mediterranes Gemüse
und Sonnenweizen

Menu 3 vegetarisch

Pflanzlich
Gemüsebratlinge mit
Tomatensugo, dazu
buntes Gemüse

Pflanzlich
Schnitzel vom Feld mit
Kräutersauce, dazu Kürbisreis

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 28. Januar	Do 29. Januar	Fr 30. Januar
Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Menu 1	Gebratener Zander mit Safransauce, dazu Fenchel – Karotten Gemüse und Perl couscous	Schweineschnitzel Eifelfleisch mit Champignonsauce, dazu buntes Gemüse und Pommes Frites	Hokifilet aus dem Ofen mit Noilly Prat Sauce, dazu Mangold-Paprika Gemüse und Pasta
Menu 2	Rinder Rendgang mit Zitronengras und Chili, dazu Basmatireis	Putengulasch Reetz mit Frühlingszwiebeln und Tomaten, dazu Farfalle	Hähnchenbruststeak Reetz mit Tomate und Schafskäse gratiniert, dazu Mangold – Paprika Gemüse und Pasta
Menu 3 vegetarisch	Pflanzlich Vollkornspaghetti mit hausgemachtem Pesto, dazu gebratene Cherrytomaten	Pflanzlich Radicchio aus dem Ofen mit Orangen und Walnüssen, dazu Duftreis	Pflanzlich Waldpilzpfanne mit Zucchini, Paprika, Auberginen und Spinat dazu Bärlauch Dip
Dessert	Dessertauswahl	Dessertauswahl	Dessertauswahl
Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
Abendessen	Kalt – Warmes Buffet	Kalt – Warmes Buffet	Geschlossen

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 31. Januar

So. 01. Februar

Vorspeise

Tagessuppe

Menu 1

Menu 2

Geschlossen

Geschlossen

Menu 3
vegetarisch

Dessert

Salatbuffet

Abendessen

Geschlossen

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