

# 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 <b>Reetz</b> mit geschmorten Karotten und Curry – Sesam Kartoffeln<br><b>Jungs vom Fritz</b> | Schweinekotelett <b>Eifelfleisch</b> im Kräutermantel mit Barbecuesauce, dazu Spitzkohl und Kartoffelgratin<br><b>Jungs vom Fritz</b> |
| Menu 2                | Lammcurry <b>Reetz</b> mit Auberginen, Kürbis und Koriander, dazu Reis   | Putenrollbraten mit Burgundersauce, dazu mediterranes Gemüse und Sonnenweizen   |
| Menu 3<br>vegetarisch | Pflanzlich<br>Gemüsebratlinge mit Tomatensugo, dazu buntes Gemüse  | Pflanzlich<br>Schnitzel vom Feld mit Kräutersauce, dazu Kürbisreis  |
| 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 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 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 Perlcoucous     | Schweineschnitzel <b>Eifelfleisch</b> 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 <b>Reetz</b> mit Frühlingszwiebeln und Tomaten, dazu Farfalle                      | Hähnchenbruststeak <b>Reetz</b> mit Tomate und Schafskäse gratiniert, dazu Mangold – Paprika Gemüse und Pasta |
| Menu 3<br>vegetarisch | Pflanzlich<br>Vollkornspaghetti mit hausgemachtem Pesto, dazu gebratene Cherrytomaten | Pflanzlich<br>Radicchio aus dem Ofen mit Orangen und Walnüssen, dazu Duftreis                   | Pflanzlich<br>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  | <b>Geschlossen</b>  |

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 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 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

