

gsi:gastronomie

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

Mo 12. Januar

Di 13. Januar

Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Menu 1	Schweinerückensteak „Toskana“ Eifelfleisch mit Kräuterjus, dazu buntes Gemüse und Tagliatelle	Rindergericht Eifelfleisch mit Paprika, Tomaten und Oliven, dazu Bio Penne
Menu 2	Hähnchenbrust Reetz mit Kräuterkruste und Feigensenfsauce, dazu Schwenkkartoffeln Jungs vom Fritz	Putenbrust Reetz aus dem Ofen mit Kräuterbutter, dazu buntes Gemüse und Bratkartoffeln Jungs vom Fritz
Menu 3 vegetarisch	Pflanzlich Cannelloni mit pflanzlicher Bolognese Füllung und Basilikumsauce	Pflanzlich Süßkartoffel Tikka Masala mit Tomaten – Kokos Sauce, dazu Gewürzreis
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 14. Januar

Do 15. Januar

Fr 16. Januar

Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Menu 1	Paniertes Fischfilet mit Weißweinsauce, dazu grüne Bio Bohnen und Kräuterkartoffeln <i>Jungs vom Fritz</i>	Hausgemachte Rindfleisch Lasagne mit Basilikumsauce	Pochiertes Fischfilet mit Safransauce, dazu Bio Blattspinat und Bio Pasta
Menu 2	Hähnchenkeule Reetz aus dem Ofen mit Rosmarinsauce, dazu Spitzkohlgemüse und Tomaten- Paprika Reis	Salmi Poulet Reetz mit buntem Gemüse und Duftreis	Lammtopf Reetz, dazu Bio Bohnen und Kartoffeln <i>Jungs vom Fritz</i>
Menu 3 vegetarisch	Pflanzlich Winterliche Gemüsepfanne mit Bio Rosenkohl, Marone, Kartoffel und Kürbis	Pflanzlich Frühlingsrolle mit süß- sauer Sauce, dazu asiatisches Gemüse und Reis	Pflanzlich Geschmorter Chicorée mit Orangen – Basilikum Sauce, dazu Quinoa
Dessert	Dessertauswahl	Dessertauswahl	Dessertauswahl
Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
Abendessen	Kalt – Warmes Buffet	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 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 17. Januar

So 18. Januar

Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Menu 1	Cordon Bleu vom Schwein Eifelfleisch mit Thymiansauce, dazu Erbsen und Möhren und Bratkartoffeln Jungs vom Fritz	Putenoberkeule Reetz mit Rotwein – Schalotten Sauce, dazu Brokkoli und Rosmarin- kartoffeln Jungs vom Fritz
Menu 2	Hähnchencurry Reetz mit Koriander, Paprika und Sprossen, dazu Jasminreis	Rinderhacksteaks nach Griechischer Art mit Tzatziki, dazu Pfannengemüse
Menu 3 vegetarisch	Pflanzlich Nudelpfanne mit Auberginen, Karotten und Kirschtomaten, dazu Bärlauchsause	Pflanzlich Rucola – Süßkartoffel Schnitte mit Schwenkgemüse und Vollkornreis
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 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

