

# gsi:gastronomie

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

Mo 06. April

Di 07. April

Vorspeise

Tagessuppe

Menu 1

Menu 2

**Geschlossen**

**Geschlossen**

Menu 3  
vegetarisch

Dessert

Salatbuffet

Abendessen

**Geschlossen**

**Kleine Karte**

# 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 08. April

Do 09. April

Fr 10. April

|                    |   |   |   |
|--------------------|---|---|---|
| Vorspeise          | Kalte Vorspeise   | Kalte Vorspeise   | Kalte Vorspeise   |
| Tagessuppe         | Tagessuppe  | Tagessuppe  | Tagessuppe  |
| Menu 1             | Pochierter Seelachs mit rosa Pfeffer, dazu Fenchel – Karotten Gemüse und Schwenkkartoffeln<br>Jungs vom Fritz | Rinderbraten mit Preiselbeersauce, dazu Wurzelgemüse und Knöpfe         | Fischcurry mit Möhren und Erbsen, dazu Basmatireis  |
| Menu 2             | Putenbrust aus dem Ofen, dazu Fenchel – Karotten Gemüse und Schwenkkartoffeln<br>Jungs vom Fritz              | Putenoberkeule Reetz mit Preiselbeersauce, dazu Wurzelgemüse und Knöpfe | Salmi Poulet, dazu Fenchelgemüse und Bulgur   |
| Menu 3 vegetarisch | Pflanzlich „Aloo Gobi“ Gebratener Blumenkohl mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch, dazu Basmatireis           | Pflanzlich Gemüseragout, dazu Vollkornreis                              | Pflanzlich Gebratene Bandnudeln mit Pilzen und getrockneten Tomaten, wahlweise mit Parmesankäse |
| Dessert            | Dessertauswahl  | Dessertauswahl  | Dessertauswahl  |
| Salatbuffet        | Salatbuffet   | Salatbuffet   | Salatbuffet   |
| Abendessen         | <b>Tellergericht</b>  | <b>Tellergericht</b>  | 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 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 11. April

So 12. April

## Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

## Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

## Menu 1

Putengyros **Reetz**  
mit Zwiebeln, dazu Spitzkohl  
und Süßkartoffeln

Lammhacksteak mit  
Rosmarinsauce, dazu  
Ratatouille und Tomatenreis

## Menu 2

Schweinenackensteaks  
**Eifelfleisch** mit Sherrysauce,  
dazu **Bio** Brokkoli und  
Kräuternudeln

Kräuterhähnchen **Reetz** mit  
Paprika – Kräuter Sauce, dazu  
Zucchini und Bärlauch Risotto

## Menu 3 vegetarisch

**Pflanzlich**  
Gemüse Paella mit  
marinierten Tofuwürfeln

**Pflanzlich**  
Gemüsegulasch, dazu  
Vollkorncouscous

## 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