

gsi:gastronomie

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

menu

Mo 13. April

Di 14. April

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Menu 1

Italienisches Fischfilet
mit Avocado - Dill Sauce,
dazu gebratene Zucchini
und Tagliatelle

Lammhacksteak mit
Kräuterbutter, dazu Bohnen
und Pommes frites

Menu 2

Hähnchenbrust **Reetz**
Florentina Art mit Rahmsauce,
dazu Blattspinat und
Schwenkkartoffeln
Jungs vom Fritz

Putenbrust **Reetz** aus dem Ofen
mit Thymian Jus, dazu
Frühlingsgemüse und Reis

Menu 3 vegetarisch

Pflanzlich
Gemüse Bagels mit
leichtem Minzdip, dazu
bunter Gemüsereis

Pflanzlich
Spaghetti mit Käsesauce,
Brokkoli, Champignons
und grünem Pfeffer

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 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 15. April

Do 16. April

Fr 17. April

Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Menu 1	Zitronenhähnchen Reetz mit Joghurtdip, dazu Gemüse Couscous	Mariniertes Schweinerückensteak Eifelfleisch mit Schmorzwiebeln, dazu Rosmarinkartoffeln Jungs vom Fritz	Kalbsfrikassee mit Spargel, Champignons und Erbsen, dazu Reis
Menu 2	Pikantes Rindergulasch mit Paprika und Zwiebeln, dazu Schwenkkartoffeln	Lammtopf Reetz mit Mangold, Zwiebel und Knoblauch, dazu Bio Romanesco und Minzreis	Überbackenes Fischfilet MSC mit Kräuterquark, dazu Bio Brokkoli und Kartoffelbratlinge Jungs vom Fritz
Menu 3 vegetarisch	Pflanzlich Blumenkohl – Getreide Pfanne mit Curry und Tofu	Pflanzlich Pasta mit Gemüsebolognese, wahlweise mit Parmesan	Pflanzlich Gemüsepfanne mit Quinoa, Ananas und Süßkartoffeln
Dessert	Dessertauswahl	Dessertauswahl	Dessertauswahl
Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
Abendessen	Kalt – Warmes Buffet	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 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 18. April

So 19. April

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Menu 1

Seelachsfilet **MSC** mit Kokos –
Koriander Sauce, dazu Wok
Gemüse und Basmatireis

Rinderhacksteak mit grober
Senfsauce, dazu Pfannengemüse
und Kartoffelecken

Menu 2

Gebratene Hähnchenbrust **Reetz**
mit mexikanischem Gemüse
und Polenta

Ragout von der Putenbrust **Reetz**
mit Waldpilzen, dazu
Schupfnudeln

Menu 3 vegetarisch

Pflanzlich
Penne all'arrabiata mit pikanter
Tomatensauce, dazu Rucola

Pflanzlich
Gemüsebratling mit
Tomaten – Paprika Salsa,
dazu Pfannengemüse
und Reis

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

