

gsi:gastronomie

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

Mo 16. März

Di 17. März

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Menu 1

Hähnchenkeule **Reetz**
mit Paprikasauce, dazu
Zucchini und Reis

Hähnchenbrust **Reetz** mit Ananas
und Käse überbacken und
Currysauce, dazu Gemüsereis

Menu 2

Tortellini mit Ricotta und
Spinat, dazu Waldpilzragout

Lamm Stifado **Reetz**, dazu
Bohnen und Kritharaki

Menu 3
vegetarisch

Pflanzlich
Geschnetzeltes mit Sellerie,
Lauch und Karotten dazu
Thymiankartoffeln

Pflanzlich
Gemüse Frikadellen mit
Grillgemüse und Couscous

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 18. März	Do 19. März	Fr 20. März
Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Menu 1	Grill – Seelachfilet MSC , mit Zitronensauce und Kirschtomaten, dazu Fettuccine	Putenbrust Reetz aus dem Ofen mit Estragonjus, dazu buntes Gemüse und Rösti Bites	Küstenbackfisch MSC mit Remoulade, dazu Spinat und Kartoffelecken
Menu 2	Schweinefleischstreifen Eifel Fleisch in Gorgonzolasauce, dazu Fingerkarotten und Drillingen	Gebackener Camembert mit Mangochutney, dazu warmer Kartoffelsalat	Rindfleischstreifen Eifel Fleisch mit Zwiebeln, Auberginen und Paprika, dazu Wellenbandnudeln
Menu 3 vegetarisch	Pflanzlich Kichererbsen Curry mit Brokkoli, Möhren und Rosinen in Kokosmilch ⁹ , dazu Minzreis	Pflanzlich Frühlingsrolle mit Wok-Gemüse, dazu Reismühsen	Pflanzlich Chili sin carne mit Erbsenhack, Mais und Kidneybohnen, dazu Reis
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

Eifel Fleisch 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

Sa 21. März

So 22. März

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Menu 1

Schweinerückensteak **Eifelfleisch**
mit Kräuterbutter, dazu
gebratener Spitzkohl
und Salzkartoffeln

Rindergulasch **Eifelfleisch**
mit Pilzen und Paprika,
dazu Pasta

Menu 2

Rinderhacksteaks mit
pikanter Salsa Sauce,
dazu Pfannengemüse
und Bratkartoffeln

Putencurry **Reetz** mit Karotten,
Lauch und Mais, dazu
Gewürzreis

Menu 3 vegetarisch

Pflanzlich
Provenzalische Nudelpfanne
mit getrockneten Tomaten,
Oliven, wahlweise mit
Fetawürfeln

Pflanzlich
Kartoffel – Gemüse
Pfanne mit Bärlauch Dip,
dazu Bulgur

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