

gsi:gastronomie

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

Mo 27. April

Di 28. April

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Menu 1

Geschnetzeltes vom Schwein mit grober Senfsauce, dazu Brokkoli und Kräuternudeln

Hähnchen – Gemüse Curry mit Frühlinglauch und Karotten, dazu Bulgur

Menu 2

Putenhackbraten mit Kräuter – Sahne Sauce, dazu Tomatengemüse und Reis

Kasslernacken aus dem Ofen mit Kümmeljus, dazu Sauerkraut und Schwenkkartoffeln

Menu 3 vegetarisch

Pflanzlich
Grillkartoffel aus dem Ofen mit pflanzlichem Kräuterdip, dazu buntes Gemüse

Pflanzlich
Nudel – Erbsenhack Auflauf mit pflanzlicher Béchamelsauce

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 €

Mi 29. April

Do 30. April

Fr 01. Mai

Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Menu 1	Fischfilet, dazu buntes Spargelragout und Reis	Rindergeschnetzeltes Stroganoff mit sauren Gurken und Pilzen, dazu Spätzle	Schweineschnitzel mit Champignon – Rahm Sauce, dazu Buttergemüse und Bratkartoffeln
Menu 2	Moussaka mit Rindfleisch, Auberginen, Tomaten und Kartoffeln, dazu Tomatensauce	Piccata von der Maultasche mit Schweinefleisch gefüllt, dazu Pilzsauce und Rahmgemüse	Gebratenes Seelachsfilet mit Kräuterkruste, dazu buntes Gemüse und Penne
Menu 3 vegetarisch	Pflanzlich Nasi Goreng mit gebratenen Tofuwürfeln und Edamame	Pflanzlich Gemüsegulasch mit Vollkornreis	Pflanzlich Gemüse Bratling mit Safransauce, dazu Kräuterreis
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 02. Mai

So 03. Mai

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Menu 1

Hühnerfrikassee mit Erbsen
und Spargel, dazu Reis

Putenbrust aus dem Ofen
mit Thymianjus dazu Brokkoli
und Röstkartoffeln

Menu 2

Rinderbraten, dazu
Apfel – Rotkohl und
Serviettenknödel

Gyros vom Schwein
mit Tzatziki, dazu Weißkohl
und Tomatenreis

Menu 3 vegetarisch

Pflanzlich
Geschmorter Chicorée mit
Orangen – Balsamico Sauce,
dazu Quinoa

Pflanzlich
Grünkern – Gemüse Pfanne
mit pflanzlichem Feta

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

