

# gsi:gastronomie

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

Mo 21. September

Di 22. September

## Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

## Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

## Menu 1

Gelbes Thai Curry  
mit Hähnchen **Reetz**, dazu  
Pfannengemüse und Reis

Geschmorte Rinderschulter  
**Eifelfleisch** mit Kräutersauce,  
dazu Zucchini Gemüse  
und gebratene Polenta

## Menu 2

Schweinerückensteak  
**Eifelfleisch** „Toskana“  
mit Thymiansauce, dazu  
mediterranes Gemüse  
und Kartoffeln

Hähnchen **Reetz** – Nudel  
Pfanne mit jungem Spinat,  
Kirschtomaten und Kräutern

## Menu 3 vegetarisch

**Pflanzlich**  
Pasta „aglio e olio“  
mit Knoblauch, Peperoni  
und Petersilie

**Pflanzlich**  
Gnocchi in Salbei geschwenkt,  
dazu Tomatengemüse

## 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 23. September

Do 24. September

Fr 25. September

### Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

### Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

### Menu 1

Grillfisch **MSC**  
mit Zitronensauce,  
dazu Auberginen –  
Karotten Gemüse  
und Vollkornreis

Gegrillte Hähnchenkeule  
**Reetz** mit Kräutersauce,  
dazu **Bio** Mandelbrokkoli  
und Thymiankartoffeln

Fischragout **MSC**  
in Noilly Prat Sauce,  
dazu Fenchelgemüse  
und Safranreis

### Menu 2

Cannelloni  
Carne di Manzo mit  
Tomaten – Sahne Sauce

Lammgulasch **Reetz** mit  
Kürbis und Zwiebel,  
dazu Gemüse Couscous

Putensteak **Reetz**  
mit Pfirsich und  
Hollandaisesauce, dazu  
Fingermöhren und  
Nudeln

### Menu 3 vegetarisch

**Pflanzlich**  
Gemüse Reispfanne mit  
Tofu dazu Tomaten  
Salsa

**Pflanzlich**  
Gemüse Curry mit  
**Bio** Blumenkohl,  
Paprika und Mango in  
Kokosmilch,  
dazu Jasmin Reis

**Pflanzlich**  
Gegrillte Ofenkartoffel  
mit pflanzlichem Dip,  
dazu mediterranes  
Ofengemüse

### Dessert

Dessertauswahl

Dessertauswahl

Dessertauswahl

### Salatbuffet

Salatbuffet

Salatbuffet

Salatbuffet

### Abendessen

Kalt – Warmes Buffet

Kalt – Warmes Buffet

**Geschlossen -  
geschlossene  
Gesellschaft**

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 Konservierungsmittel 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 26. September

So 27. September

## Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

## Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

## Menu 1

Puten – Gemüse Pfanne **Reetz**  
mit Rosmarinsauce,  
dazu Bandnudeln

Panierte Hähnchenbrust **Reetz**  
mit Zwiebelsauce, dazu  
Wirsinggemüse und  
Röstkartoffeln

## Menu 2

Lasagne mit Lachs und Spinat  
dazu Zitronensauce

Albondigas vom Rind  
mit Paprikasauce,  
dazu Tomatenreis

## Menu 3 vegetarisch

**Pflanzlich**  
Gnocchi Auflauf  
mit Kirschtomaten  
und Babyspinat

**Pflanzlich**  
Gemüseschnitzel  
mit Waldpilzragout,  
dazu Pommes Frites

## 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