

gsi:gastronomie

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

Mo 28. September

Di 29. September

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Menu 1

Schweinenackenbraten
„Kentucky“ Style mit
Malzbiersauce, dazu
zweierlei Bohnen
und Kartoffeln

Putenbraten mit
Pfeffersauce, dazu Brokkoli
und Pasta

Menu 2

Geflügelhacksteak
mit Salbeisauce, dazu
geschwenktes Gemüse
und Schupfnudeln

Rindergulasch mit Paprika
und Champignons, dazu
Serviettenknödel

Menu 3 vegetarisch

Pflanzlich
Orientalisch marinierte
Aubergine mit Kräuterdip,
dazu Bulgur

Pflanzlich
Linsen – Gemüse Curry mit Kokos,
dazu gebratener Reis

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 30. September	Do 01. Oktober	Fr 02. Oktober
Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Menu 1	Wildgulasch mit Waldpilzsauce, dazu Rotkohl und Knöpfe	Asiatische Hähnchenpfanne mit Gemüse und süß-sauer Sauce, dazu asiatische Nudeln	Kap-Seehecht MSC mit Djonsenfauce, dazu bunte Möhren und Petersilienkartoffeln
Menu 2	Rotbarschfilet mit Rieslingsauce, dazu Spinat und Kartoffeln	Kasslernacken aus dem Ofen mit Bratenjus, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln	Spätzle – Hackfleisch Pfanne mit Käsesauce und Kräutern, dazu Spitzkohl und Paprikagemüse
Menu 3 vegetarisch	Pflanzlich Möhren – Sesam Sticks, mit Curry Dip, dazu bunter Gemüsereis	Pflanzlich Chili sin Carne mit Bohnen und Mais, dazu Gewürzreis	Pflanzlich Buntes Gemüsegulasch, dazu Pasta
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 03. Oktober

So 04. Oktober

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Menu 1

Lammhacksteak, dazu
toskanisches Gemüse und
Tomaten – Thymian Reis

Fischfilet mit Kräuter-Brokkoli
Kruste und Zitronensauce,
dazu Kaisergemüse
und Vollkornnudeln

Menu 2

Paprikaschote mit
Hähnchenfleischfüllung und
Tomatensauce, dazu Bulgur

Piccata von der Pute,
dazu Tomatengemüse
und Spiralnudeln

Menu 3 vegetarisch

Pflanzlich
Kürbisfalafel mit
Minz – Limetten Dip,
dazu Couscous

Pflanzlich
Gemüsebratlinge
mit Paprikasalsa,
dazu Maisgemüse

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