

gsi:gastronomie

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

Mo 05. Oktober

Di 06. Oktober

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Menu 1

Paniertes Hähnchensteak **Reetz**
mit geschmorter Zucchini
und Auberginen, dazu
Currykartoffeln

Gyros vom Schwein
mit Tzatziki, dazu Weißkohlsalat
und Ofenkartoffel

Menu 2

Fischfilet mit körniger
Senfsauce, dazu buntes
Gemüse und Kräuterreis

Marinierte Hähnchenbrust **Reetz**
mit Knoblauchsauce, dazu
Bohnen und Reis

Menu 3 vegetarisch

Pflanzlich
Vollkornspaghetti mit
gebratenen Cherrytomaten,
dazu hausgemachtes
Rucola Pesto

Pflanzlich
Dreierlei Gnocchi – Spinat Pfanne
mit Kressesauce

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 07. Oktober

Do 08. Oktober

Fr 09. Oktober

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Menu 1

Kohlroulade mit Schweinefleisch gefüllt mit dunkler Sauce, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln

Hähnchenbrust **Reetz** mit Gorgonzolasauce, dazu Gemüsestreifen und Reis

Meeresfrüchte mit Kräuter – Knoblauch Sauce, dazu Kirschtomaten und Linguine

Menu 2

Putenbraten **Reetz** mit Arrabiata Sauce, dazu Romanesco und Polenta

Grobe Bratwurst **Eifelfleisch** mit Currysauce, dazu Spitzkohl und Kartoffelecken

Rindergulasch mit Paprika und Zwiebel **Eifelfleisch**, dazu Rotkohl und Knöpfe

Menu 3 vegetarisch

Pflanzlich
Gedämpftes Selleriesteak mit Kräutersauce, dazu Paprikareis

Pflanzlich
Mediterrane Nudelpfanne mit Tomaten – Kapern Sauce, dazu gegrilltes Gemüse

Pflanzlich
Kürbis – Zartweizen Pfanne mit Gemüsesauce

Dessert

Dessertauswahl

Dessertauswahl

Dessertauswahl

Salatbuffet

Salatbuffet

Salatbuffet

Salatbuffet

Abendessen

Kalt – Warmes Buffet

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

Sa 10. Oktober

So 11. Oktober

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Menu 1

Hokifilet „Meunière“
mit Zitronensauce,
dazu buntes Gemüse
und Kartoffeln

Schweinefilet Medaillons
mit Salsasauce, dazu
buntes Gemüse und
Pommes Frites

Menu 2

Hähnchenbrust **Reetz**
mit Rucolasauce,
dazu Reismudeln

Putenbrust **Reetz**
aus dem Ofen mit
Kräutersauce, dazu
Bio Blumenkohl und Reis

Menu 3 vegetarisch

Pflanzlich
Quinoa – Gemüse Pfanne
mit Paprikasauce
dazu Vollkornreis

Pflanzlich
Gemüse Tortellini, dazu
cremiges Lauchgemüse

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