gsi:gastronomie

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

menu

	Mo 09. November	Di 10. November
Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Menu 1	Koreanische Rindfleischstreifen „Bulgogi", dazu Chinakohlgemüse und Basmatireis	Putenbrust mit Frischkäsesauce, dazu Ofengemüse und Spätzle
Menu 2	Putenoberkeule mit Burgundersauce, dazu mediterranes Gemüse und Sonnenweizen	Paniertes Fischfilet mit Limetten-Chili Sauce, dazu Romanesco und Pasta
Menu 3 vegetarisch	Pflanzlich Schupfnudelpfanne mit Austernpilzen, roten Zwiebeln und Kirschtomaten	Pflanzlich Louisianische Pfanne „Jambalaya" mit roten Bohnen, Paprika und Frühlingzwiebeln, dazu Langkornreis
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

gsi Gustav Stresemann Institut

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 11. November	Do 12. November	Fr 13. November
Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Menu 1	Baskisches Lammragout mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Knoblauch, dazu Safranreis	Schweinerückenbraten mit Dunkelbiersauce, dazu geschmorter Weißkohl und Serviettenknödel	Gedämpftes Fischfilet mit Zitronensauce, dazu buntes Gemüse und Bärlauchkartoffeln
Menu 2	Geflügelbällchen in Kapernsauce dazu Erbsen, Karotten, und Kräuternudeln	Asiatische Hähnchenpfanne mit Paprika, Mangold, Sprossen und süß – saurer Sauce, dazu asiatische Nudeln	Wildragout mit Preiselbeersauce, dazu Rosenkohl und Nudeln
Menu 3 vegetarisch	Pflanzlich Moussaka mit Auberginen, Zucchini, Tomaten und Kartoffeln, wahlweise mit Parmesan	Pflanzlich Kichererbsen Eintopf mit Brokkoli, Kokos und Rosinen, dazu Mandeln – Minz Reis	Pflanzlich Zucchinipfanne aus dem Ofen mit pflanzlicher Feta Alternative und Tomaten, dazu Nudeln
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

gsi Gustav Stresemann Institut

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 14. November	So 15. November
Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Menu 1	Schweineschnitzel mit Sauce Béarnaise, dazu Leipziger Allerlei und Röstiecken	Toskanische Nudelpfanne mit Rindfleisch, Zucchini, Auberginen und Paprika
Menu 2	Rindergulasch mit Paprika und Pilze, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße	Hähnchenkeule mit Jaipur Curry und fruchtiger Currysauce, dazu Blumenkohl und gebackenen Kartoffeln
Menu 3 vegetarisch	Pflanzlich Polenta – Brokkoli Schnitte mit Tomatensauce, dazu Nudeln	Pflanzlich Linsenbratling mit Currysauce und Grillgemüse dazu Gemüsereis
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

gsi Gustav Stresemann Institut

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