

# gsi:gastronomie

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

Mo 01. Juni

Di 02. Juni

## Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

## Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

## Menu 1

Hähnchen **Reetz** mit Mozzarella überbacken und Basilikumsauce, dazu buntes Gemüse und Jasminreis

Putenbraten **Reetz** aus dem Ofen mit Thymiansauce, dazu **Bio** Romanesco und Reis

## Menu 2

Schweinerückensteak **Eifelfleisch** mit Senfsauce, dazu **Bio** Blumenkohl und Schwenkkartoffeln

Lammragout **Reetz**, dazu provenzalisches Gemüse und Kräuterdrillinge

## Menu 3 vegetarisch

**Pflanzlich**  
Vollkornnudel Auflauf mit Ratatouillegemüse

**Pflanzlich**  
Paniierter Kohlrabi mit Basilikumsauce, dazu Tomaten – Lauch Gemüse

## 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 03. Juni

Do 04. Juni

Fr 05. Juni

### Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

### Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

### Menu 1

Gedämpftes Fischfilet in Pfeffermarinade mit Kräutersauce, dazu Bio Blattspinat und Petersilienkartoffeln

Putenoberkeule Reetz mit Rosmarinsauce, dazu buntes Gemüse und Kräuterreis

Rotbarsch Filet mit Zitronensauce, dazu Bio Brokkoli und Kartoffelbratlinge

### Menu 2

Kalbsblankett Eifelfleisch mit zweierlei Pilzen, dazu Fingerkarotten und Reis

Rindergulasch Eifelfleisch mit Paprika und Zwiebeln, dazu Pasta

Mallorquinische Hähnchenkeule Reetz mit Tomaten und Zwiebeln, dazu Safranreis

### Menu 3 vegetarisch

Pflanzlich  
Mediterrane Spaghetti Pfanne mit Zucchini und Basilikum Pesto, dazu Cherrytomaten

Pflanzlich  
Quinoa Pfanne mit Süßkartoffel, Ananas, Curry und buntem Gemüse, dazu Tomatensauce

Pflanzlich  
Gnocchi Gratin mit Tomaten und Spinat, dazu Basilikumsauce

### 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 €

## menu

Sa 06. Juni

So 07. Juni

### Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

### Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

### Menu 1

Pfefferspießbraten **Eifelfleisch**  
mit Zwiebelsauce, dazu  
grünen Bohnen und  
Bärlauchkartoffeln

Kräuterhähnchen **Reetz**  
mit Schnittlauchsauce,  
dazu Zucchini und Farfalle

### Menu 2

Putenbruststeak **Reetz**  
mit Kräuterbutter, dazu  
Karotten und Pasta

Lammhacksteak mit  
Rosmarinsauce, dazu  
Pfannengemüse und  
Röstkartoffeln  
**Jungs vom Fritz**

### Menu 3 vegetarisch

**Pflanzlich**  
Auberginensteak mit  
Tomatensauce, dazu Ratatouille  
und Kräuterreis

**Pflanzlich**  
Kürbis-Chiasamen  
Burger mit pflanzlichem Dip,  
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



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