

gsi:gastronomie

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

Mo 15. Juni

Di 16. Juni

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Menu 1

Puten – Gemüse Spieß **Reetz**
mit Honig – Sesam Sauce,
dazu Glasnudeln

Hähnchencurry **Reetz**
mit Koriander und Zitronengras,
dazu Basmatireis

Menu 2

Hausgemachte
Rindfleischlasagne mit Bohnen
und Cherrytomaten

Schweinerückensteak **Eifelfleisch**
mit Pfeffer – Nuss Butter,
dazu Kartoffelecken und
Ratatouillegemüse

Menu 3 vegetarisch

Pflanzlich
Gemüse – Reis Pfanne
mit mariniertem Tofu

Pflanzlich
Bunte Gnocchi Pfanne
mit Tomatensauce,
dazu buntes 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 17. Juni	Do 18. Juni	Fr 19. Juni
Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Menu 1	Hausgemachte Fischlasagne mit Zitronensauce und Bio Spinat	Putenoberkeule Reetz mit dunkler Balsamico-sauce, dazu Karotten und Kartoffeln Jungs vom Fritz	Rosmarin Fischfilet mit Tomatensauce, dazu Paprikagemüse und provenzalische Kartoffeln Jungs vom Fritz
Menu 2	Rindergulasch Eifelfleisch mit Paprika und Pilzen, dazu gemischtes Gemüse und Schupfnudeln	Hirschragout Reetz mit Lauch und Staudensellerie, dazu Duftreis	Mauritisches Hähnchen Salmi Poulet Reetz, dazu Ofengemüse und Reis
Menu 3 vegetarisch	Pflanzlich Süßkartoffel – Amarant Bratling mit Currysauce, dazu Reis	Pflanzlich Gedämpfter Kohlrabi mit Kräutersauce, dazu Vollkornnudeln	Pflanzlich Rotes Linsencurry mit Kichererbsen, dazu Bandnudeln
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 20. Juni

So 21. Juni

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Menu 1

Schweinerahmgulasch
Eifelfleisch, dazu Bio Pasta
und Bio Brokkoli

Hähnchenbruststeak Reetz mit
Tomatensauce, dazu Gnocchi –
Kirschtomaten Pfanne

Menu 2

Gefüllter Putenbraten Reetz
mit Salbeisauce, dazu
buntes Gemüse und
Kartoffelbratlinge
Jungs vom Fritz

Lamm Curry Reetz mit
Kichererbsen und Koriander,
dazu Curryreis

Menu 3 vegetarisch

Pflanzlich
Chili sin carne
mit Guacamole,
dazu Reis

Pflanzlich
Kartoffel – Gemüse Auflauf
mit Kräutersauce

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

