

gsi:gastronomie

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

menu

Mo 22. Juni

Di 23. Juni

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Menu 1

Schweinenackensteak mit
Schmorzwiebeln **Eifelfleisch**
dazu Röstkartoffeln
Jungs vom Fritz

Putenschnitzel **Reetz**
mit Champignonsauce,
dazu Spitzkohl und Kartoffeln
Jungs vom Fritz

Menu 2

Hähnchensteak **Reetz**
mit Sauce Béarnaise,
dazu Honigkarotten
und Rigatoni

Hausgemachte
Rindfleisch Bolognese,
dazu Spaghetti, wahlweise
mit Parmesan

Menu 3 vegetarisch

Pflanzlich
Gemüse Frühlingsrolle
mit Salsa Sauce, dazu
asiatisches Gemüse
und Basmatireis

Pflanzlich
Gratiniertes Chicorée mit
Walnüssen und Orangensauce,
dazu 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 €

Mi 24. Juni

Do 25. Juni

Fr 26. Juni

Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Menu 1	Seelachsragout, dazu Romanesco und Quinoa – Reis	Bœuf Bourguignon Eifelfleisch , dazu gemischtes Gemüse und Kartoffeln Jungs vom Fritz	Rotbarschfilet mit Safransauce, dazu Leipziger Allerlei und Schwenkkartoffeln Jungs vom Fritz
Menu 2	Kassler Braten Eifelfleisch mit Preiselbeersauce, dazu geschmorter Weißkohl und Semmelknödel	Hähnchenbrust Reetz mit Kräutersauce, dazu Bio Blattspinat und Reis	Entenbrusttranchen mit süß – saurer Sauce, dazu asiatisches Gemüse und gebratener Reis
Menu 3 vegetarisch	Pflanzlich Kartoffel – Gemüse Pfanne Jungs vom Fritz mit Schnittlauch Sour Cream	Pflanzlich Tagliarini mit Kohlrabi Pesto, dazu Kirschtomaten	Pflanzlich Gemüse – Couscous Pfanne mit Mango Dip, dazu Röstgemüse
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 27. Juni

So 28. Juni

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Menu 1

Hähnchenbruststeak mit
Ananas und Käse gratiniert,
dazu Rosmarinkartoffeln
Jungs vom Fritz

Fischfilet aus dem Ofen
mit Zitronen – Dill Sauce,
dazu Bio Brokkoli und Pasta

Menu 2

Lammgulasch Reetz
mit Zitronengras, dazu
buntes Gemüse und Duftreis

Schweineschnitzel Eifelfleisch
mit Champignonsauce,
dazu Pommes Frites

Menu 3 vegetarisch

Pflanzlich
Zartweizen – Gemüse Pfanne
mit Tomatensauce

Pflanzlich
Gemüsebratling mit
Kräutersauce, dazu
Zucchini 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