

Speisekarte

Gsi Gustav
Stresemann
Institut
Restaurant

Montag
22. November

Dienstag
23. November

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Kartoffelsuppe mit
Champignon

Tomaten-Basilikumsuppe

Menu 1

MSC Mini-Grillfisch
mit Holzfällergemüse
und Reis

Mariniertes **Eifelfleisch**
Schweinenackensteak
mit mediterranem Gemüse
und Kartoffel Twister

Menu 2

Reetz
Zitronenhähnchen
mit Ratatouille und Wedges

Kalbsragout Jägerart,
mit Pfifferlingen und Nudeln

*Menu 3
vegetarisch*

Gebatene Currynudeln
mit asiatischem Gemüse **1**,
und gerösteten Erdnüssen

Sesam-Möhren-Sticks
mit Salsa,
dazu gebratener Reis

Dessert

Dessertauswahl

Dessertauswahl

Salatbuffet

Salatbuffet

Salatbuffet

Abendessen

Kalt – Warmes Buffet

Kalt – Warmes Buffet

Preise: *Mittag-Menüs*: 17 Euro | *Abendessen*: 14 Euro

Unsere Lieferanten: **Reetz** Eifeler Hühner-Ranch Eier-Geflügel-Wild, **Mosna** Die feine frische Pasta aus Troisdorf, **Reinarz** Landwirtschaft Kartoffeln direkt vom Erzeuger, **Menzenbach** Eifelfleisch Qualitätsprodukt aus der Eifel, **Leyenhof** Bonn Friesdorf Bioland Gärtnerei Hofladen und Lieferservice

Zugel. Zusatzstoffe: **1** Konservierungsstoff **2** Farbstoff **3** Antioxidationsmittel **4** Süßungsmittel Saccharin **8** Phosphat **9** geschwefelt **12** Geschmacksverstärker **13** geschwärzt

Speisekarte

Gsi Gustav
Stresemann
Institut
Restaurant

Mittwoch

24. November

Donnerstag

25. November

Freitag

26. November

<i>Vorspeise</i>	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise
<i>Tagessuppe</i>	Hühnerbrühe mit Einlage	Brokkoli-Cremesuppe mit Mandeln	Klare Zwiebelsuppe
<i>Menu 1</i>	Rinderhacksteak mit Kräuterbutter, dazu Bohnen und Bratkartoffeln	Winterbraten Eifelfleisch mit Backpflaumensauce, dazu Fingermöhren und Semmelknödel 1	Gebratenes MSC Seelachsfilet mit Weißweinsauce, dazu Brokkoli und Reis
<i>Menu 2</i>	Lammbraten Reetz mit Rosmarinjus, dazu Ofengemüse und Pasta	Hähnchengeschnetzeltes Reetz mit Champignons, Zwiebeln und bunter Pasta	Schupfnudel- Wirsing-Gratin mit Kassler Streifen Eifelfleisch und Käse überbacken 1,3
<i>Menu 3 vegetarisch</i>	Gnocchi Gratin mit Mozzarella überbacken, dazu Cherrytomaten	Grünkohl-Hanf Bratling mit Mango-Dip, dazu bunter Gemüserais	Bandnudeln mit zweierlei Pilzen und getrockneten Tomaten
<i>Dessert</i>	Dessertauswahl	Dessertauswahl	Dessertauswahl
<i>Salatbuffet</i>	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
<i>Abendessen</i>	Kalt – Warmes Buffet	Kalt – Warmes Buffet	Kalt – Warmes Buffet

Preise: *Mittag-Menüs*: 17 Euro | *Abendessen*: 14 Euro

Unsere Lieferanten: **Reetz** Eifeler Hühner-Ranch Eier-Geflügel-Wild, **Mosna** Die feine frische Pasta aus Troisdorf, **Reinarz** Landwirtschaft Kartoffeln direkt vom Erzeuger, **Menzenbach** Eifelfleisch Qualitätsprodukt aus der Eifel, **Leyenhof** Bonn Friesdorf Bioland Gärtnerei Hoffladen und Lieferservice

Zugel. Zusatzstoffe: **1** Konservierungsstoff **2** Farbstoff **3** Antioxidationsmittel **4** Süßungsmittel Saccharin **8** Phosphat **9** geschwefelt **12** Geschmacksverstärker **13** geschwärzt

Speisekarte

Gsi Gustav
Stresemann
Institut
Restaurant

Samstag
27. November

Sonntag
28. November

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Rinderfleischbrühe
mit Minimaultaschen

Passierte Gemüsesuppe

Menu 1

Yellow-Chili-Chicken
Hähnchenbrust **Reetz**
in gelber Mango-Chilisaucе,
dazu Pfannengemüse
und Fettuccine

Putensteak **Reetz**
mit Ofenkürbis
und Steakhouse-Pommes

Menu 2

Leberkäse aus dem Ofen, dazu
Spitzkohl und Röstkartoffeln

Albonigas mit
Paprika-Tomatensauce,
dazu Reis

Menu 3 vegetarisch

Spinat-Ricotta-Knödel mit
Waldpilzragout, dazu Reis

Rote Bete Puffer,
mit Safransauce, dazu Pasta

Dessert

Dessertauswahl

Dessertauswahl

Salatbuffet

Täglich Salatbuffet

Täglich Salatbuffet

Abendessen

Kalt – Warmes Buffet

Kalt – Warmes Buffet

Preise: *Mittag-Menüs*: 17 Euro | *Abendessen*: 14 Euro

Unsere Lieferanten: **Reetz** Eifeler Hühner-Ranch Eier-Geflügel-Wild, **Mosna** Die feine frische Pasta aus Troisdorf, **Reinarz** Landwirtschaft Kartoffeln direkt vom Erzeuger, **Menzenbach** Eifelfleisch Qualitätsprodukt aus der Eifel, **Leyenhof** Bonn Friesdorf Bioland Gärtnerei Hofladen und Lieferservice

Zugel. Zusatzstoffe: **1** Konservierungsstoff **2** Farbstoff **3** Antioxidationsmittel **4** Süßungsmittel Saccharin **8** Phosphat **9** geschwefelt **12** Geschmacksverstärker **13** geschwärzt