

Speisekarte

Gsi Gustav
Stresemann
Institut
Restaurant

Montag
10. Januar

Dienstag
11. Januar

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Maultaschensuppe

Kürbis – Orangen Suppe

Menu 1

Grillfisch **MSC**, mit Kräutern
und Limettensauce, dazu
Blattspinat und Pasta

Eifelfleisch
Mariniertes Schweinenackensteak
mit Thymian-Jus, dazu Erbsen,
Möhren und Kartoffelgratin
Jungs v. Fritz

Menu 2

Reetz
Gebratenes Hähnchenbrustfilet
mit Mango Chutney, dazu
Chinakohl und Patatas Bravas

Rindergeschnetzeltes
mit Paprika und Zwiebeln,
dazu Spätzle

*Menu 3
vegetarisch*

Sellerie Knusperschnitzel mit
Schnittlauchsauce,
dazu Vollkornreis

Asiatische Gemüsebällchen **1**
mit Wok-Gemüse und Basmatireis

Dessert

Dessertauswahl

Dessertauswahl

Salatbuffet

Salatbuffet

Salatbuffet

Abendessen

Tellergericht

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, **Jungs vom Fritz** 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

12. Januar

Donnerstag

13. Januar

Freitag

14. Januar

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Cremige Tomatensuppe
mit Kokosmilch **9**

Asiatische
Gemüsesuppe **1**

Geflügelbrühe mit
Pfannekuchenstreifen

Menu 1

Eifelfleisch
Kasselerbraten mit
Rosenkohl und
Kartoffelpüree **1,3,12**

Hähnchenkeule **Reetz**
mit Rosmarinsauce, dazu
Pfannengemüse und
Mandelbällchen

Überbackenes Fischfilet
MSC mit Zucchini und
Bratlingen, dazu
Kräuerquark

Menu 2

Pochiertes Seelachsfilet
MSC mit Currysauce
und Brokkoli, dazu
Tagliatelle

Lammragout **Reetz**
mit Aprikosen &
Koriander **9,3**, dazu
Gemüse-Couscous

Putenbrustspieß **Reetz**
mit fruchtiger Ingwer –
Chili Sauce, dazu
gebratener Reis

*Menu 3
vegetarisch*

Gemüse – Paella mit
gebackenen
Tofu Würfeln

Tortellini mit Ricotta
Spinatfüllung, dazu
Cherrytomaten **3**

Grünkohl – Lasagne mit
Tomaten-Béchamelsauce

Dessert

Dessertauswahl

Dessertauswahl

Dessertauswahl

Salatbuffet

Salatbuffet

Salatbuffet

Salatbuffet

Abendessen

Kalt – Warmes
Buffet

Kalt – Warmes
Buffet

Geschlossen

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

Unsere Lieferanten: **Reetz** Eifeler Hühner-Ranch Eier-Geflügel-Wild, **Mosna** Die feine frische Pasta aus Troisdorf, **Jungs vom Fritz** 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

Samstag
15. Januar

Sonntag
16. Januar

Vorspeise

Tagessuppe

Menu 1

Menu 2

Geschlossen

Geschlossen

Menu 3
vegetarisch

Dessert

Salatbuffet

Abendessen

Geschlossen

Geschlossen

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

Unsere Lieferanten: **Reetz** Eifeler Hühner-Ranch Eier-Geflügel-Wild, **Mosna** Die feine frische Pasta aus Troisdorf, **Jungs vom Fritz** 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