

gsi:gastronomie

Frühstück 15,- € | Mittagessen 19,- € | Abendessen 18,- €
breakfast 15,- € | lunch 19,- € | dinner 18,- €

Mo 13. März

Di 14. März

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Klare Rindfleischbrühe
mit Gemüseeinlage

Maiscremesuppe

Menu 1

Kalbssteak mit Ratatouille
und Herzoginkartoffeln

Rindfleischstreifen
in Teriyaki^{1,3} Sauce
mit Sprossengemüse
und Basmatireis

Menu 2

Putencurry **Reetz**
mit Ananas, Kokos⁹
und Koriander,
dazu Mie Nudeln

Schweinenackenbraten
Eifelfleisch an Biersauce,
mit Wirsing und Kartoffeln
Jungs vom Fritz

Menu 3 vegetarisch

Bulgur – Gemüse
Bratling mit Tomatensauce

Gemüsegulasch
mit Tomaten, Paprika
und Zwiebeln, dazu Fusilli

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 15,- € | Mittagessen 19,- € | Abendessen 18,- €
breakfast 15,- € | lunch 19,- € | dinner 18,- €

menu

	Mi 15. März	Do 16. März	Fr 17. März
Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise
Tagessuppe	Zucchinisuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Tomatensuppe mit Sahne	Klare Zwiebelsuppe
Menu 1	Putenbraten Reetz mit Kräuterkruste ^{1,3} , dazu Schwenkkartoffeln und Pfannengemüse	Rindfleisch-Bolognese mit Spaghetti und Parmesan	Gebratenes Buntbarschfilet mit Mandelbrokkoli, Weißweinsauce und Zwiebelreis
Menu 2	Provenzialischer Lammtopf Reetz mit Paprika und Tomaten, dazu Wildreis	Schweinesteak Eifelfleisch mit Sherry Sauce ^{1,2,3} , dazu Blumenkohl und Rösti Bites	Rinderbraten mit Thymiansauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffelgratin ⁹
Menu 3 vegetarisch	Vegetarische Gemüse-Nudel Pfanne mit Tomatensauce	Gebratener Fenchel mit Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln, dazu Kräuterreis	Bandnudeln mit zweierlei Pilzen und getrockneten Tomaten
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 15,- € | Mittagessen 19,- € | Abendessen 18,- €
breakfast 15,- € | lunch 19,- € | dinner 18,- €

Sa 18. März

So 19. März

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Gemüsesuppe

Geflügelsuppe

Menu 1

Im Ofen gegarte Putenbrust
Reetz mit Champignonsauce
und bunter Farfalle

Rumpsteak mit Sauce
Béarnaise, Pfannengemüse
und Pommes Frites

Menu 2

Gegrillter Seelachs MSC
mit Paprikagemüse
und Reis

Paniertes Hähnchen-
bruststeak Reetz mit
Erbsen und Möhren,
dazu Nudeln

Menu 3
vegetarisch

Panzerotti „verdi al formaggio“
mit einer Käsesauce und
geriebenem Parmesan^{1,3}

Rucola – Süßkartoffel Schnitte
mit Pfannengemüse
und Vollkornreis

Dessert

Dessertauswahl

Dessertauswahl

Salatbuffet

Täglich Salatbuffet

Täglich 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