

gsi:gastronomie

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

Mo 20. März

Di 21. März

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Rinderbrühe
mit Einlage

Vegan
Peperonatasuppe

Menu 1

Merlanfilet¹² "Meunière" **MSC**
mit Limettensauce,
dazu Blattspinat und Pasta

Putenbruststeak **Reetz**
mit Thymian-Jus,
dazu Ratatouille
und Kroketten

Menu 2

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

Koreanischer Pullogi mit
Schweinefleisch **Eifelfleisch**
mit Birnen und Sojasauce,
dazu Wokgemüse¹
und Basmatireis

Menu 3 vegetarisch

Vegan
Blumenkohlcurry¹
mit getrockneten Tomaten,
dazu bunter Reis

Spaghetti
mit Gemüsebolognese,
dazu Rucola und Parmesan

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 22. März	Do 23. März	Fr 24 März
Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise
Tagessuppe	Kokos-Curry Suppe ⁹	Passierte Gemüsecremesuppe	Vegan Asiatische Gemüsesuppe ⁹
Menu 1	Gyros vom Schwein Eifelfleisch mit Tzatziki und Krautsalat, dazu Reis	Schweineschnitzel Eifelfleisch mit Champignonsauce, dazu Fingermöhren mit Kartoffelgratin	Bio-Pasta mit gebratenem Rotbarschfilet MSC, dazu Käsesauce ^{1,2} und Kohlrabi Stifte
Menu 2	Kalbsrollbraten mit Pfifferlingsauce, dazu Holzfällergemüse und Rösti Ecken	Lammragout ⁹ Reetz mit Aprikose und Koriander, dazu Gemüse Couscous	Sauerbraten mit Rosinensauce, dazu Rotkohl und Semmelknödel
Menu 3 vegetarisch	Gnocchi mit Wildkräutersauce, dazu Tomatengemüse	Bunte Gemüse-Reis Pfanne mit Mozzarella überbacken	Gebratener Chicorée mit Kirschtomaten, Frühlingslauch und Vollkornreis
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,- €

menu

Sa 25. März

So 26. März

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Fenchelsuppe mit Ingwer

Kürbiscremesuppe

Menu 1

Lummerbraten „Mediterran“
gefüllt mit Hackfleisch,
dazu Grillgemüse
und Rosmarinkartoffeln

Rosa Kalbstafelspitz
mit Sauce Béarnaise,
dazu Bio-Brokkoli
und Spätzle

Menu 2

Bunte Nudeln **Reetz**
mit Hähnchenbruststeak,
dazu Bio-Blattspinat

MSC
Seelachsfilet aus dem Ofen
mit Dillsauce,
dazu Blumenkohl
und Schupfnudeln

Menu 3 vegetarisch

Bio Polenta-Käse
Knusperschnitte mit
Bio-Tomatenragout
und Reis

Kürbis-Chiasamen Bratling
mit Wildreis und
Safransauce

Dessert

Dessertauswahl

Dessertauswahl

Salatbuffet

Täglich Salatbuffet

Täglich 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