

gsi:gastronomie

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

Mo 27. März

Di 28. März

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Vegan
Karotten – Paprika Suppe

Vegan
Tomaten-Orangensuppe

Menu 1

Kasselerrücken **Eifelfleisch**
aus dem Ofen,
dazu Kartoffelpüree
und Sauerkraut

Lammkeule **Reetz**
auf Mallorquinische Art,
mit geschmorten Tomaten,
Knoblauch und Zwiebeln,
dazu Patatas Bravas

Menu 2

Gegrillte Hähnchenkeule **Reetz**
mit Ratatouille und
gebratenem Reis

Hausgemachte
Rindfleischbolognese
mit Spaghetti
und Parmesan

Menu 3 vegetarisch

Vegan
Thai-Gemüsepfanne
mit Glasnudeln^{1,9}

Vegan
Kokos-Reis mit Rosenkohl,
Kokosmilch^{1,9},
Frühlingslauch, Avocado,
Minze und Basilikum

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 29. März	Do 30. März	Fr 31 März
Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise
Tagessuppe	Vegan Kartoffel- Pastinaken Suppe	Vegan Graupeneintopf mit Möhren, Lauch, Sellerie, Kartoffeln und Erbsen	Vegan Selleriesuppe mit geröstetem Sesam
Menu 1	Zanderfilet mit Fenchel und Orange, dazu Kartoffeln Jungs vom Fritz	Kalbsragout mit Zwiebeln, Champignons und Knoblauch, dazu Nudeln	Gebratenes Fischfilet MSC mit Mandel- brokkoli und Zitronensauce ³ , dazu Kartoffeln
Menu 2	Gebratene Hähnchenbruststeaks Reetz mit Paprika – Zwiebel Gemüse, dazu bunte Farfalle	Schweinenackensteak Eifelfleisch mit Bohngemüse und Kartoffelgratin, dazu Pfeffersauce	Putenbruststeak mit Gorgonzolasauce und Rahmspinat, dazu Bandnudeln
Menu 3 vegetarisch	Vegan Bulgur-Auberginen mit Tomatensauce und Vollkornreis	Vegan Blumenkohlcurry mit Ingwer, Chili und Erbsen, dazu Basmatireis	Vegan Linsenbratlinge mit Champignon- Lauchgemüse und gebratenem Reis
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 01. April

So 02. April

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Passierte Gemüsesuppe

Rinderkraftbrühe
mit Einlage

Menu 1

Hähnchenbrust mit Ananas
und Käse überbacken,
dazu Currysauce, Karotten
und Gnocchi

Schweinefilet am Stück
Eifelfleisch mit Sauce
Béarnaise, dazu Blumenkohl
und Kartoffelkroketten

Menu 2

Toskanische Nudelpfanne
mit Rindfleischstreifen,
Zucchini, Auberginen,
Paprika und Zwiebeln

Rumpsteak
mit Sauce Béarnaise,
dazu Blumenkohl
und Kartoffelkroketten

Menu 3 vegetarisch

Rote Beete Puffer
mit Safransauce,
dazu Gemüseries

Gemüseschnitzel
mit Cherrytomaten
und Kräuterreis

Dessert

Dessertauswahl

Dessertauswahl

Salatbuffet

Salatbuffet

Salatbuffet

Abendessen

Kalt – Warmes Buffet

Tellergericht

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