

# gsi:gastronomie

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

Mo 22. Mai

Di 23. Mai

## Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

## Tagessuppe

Hühnerbrühe  
mit Gemüsestreifen

Tomaten Cremesuppe

## Menu 1

Hähnchenbruststeak  
Reetz aus dem Ofen auf  
Zucchini – Zwiebel Gemüse,  
dazu Fettuccine

Putenbrust aus dem Ofen  
Reetz mit Paprika – Zwiebel  
Gemüse, dazu Risotto  
alla Milanese

## Menu 2

Hokifilet MSC  
nach „Müllerinnen Art“  
mit Zitronensauce, dazu  
Rosmarinkartoffeln  
und Wurzelgemüse

Kalbsragout mit Pfifferlingen  
und Zwiebeln, dazu Brokkoli  
und Semmelklöße

## Menu 3 vegetarisch

Champignon Blätterteigtasche  
mit Kräutersauce und Reis

Quinoa Pfanne mit  
Süßkartoffel, Ananas,  
Curry und buntes Gemüse

## 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 Fritze 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

 Gustav  
Stresemann  
Institut

# gsi:gastronomie

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

## menu

	Mi 24. Mai	Do 25. Mai	Fr 26. Mai
Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise
Tagessuppe	Fenchelsuppe mit Ingwer	Rinderbrühe mit Gemüse	Avocado Cremesuppe mit Minze
Menu 1	Mallorquinische Hähnchenkeule <b>Reetz</b> mit Tomaten, Zwiebeln und Safranreis	Lamm Stifado <b>Reetz</b> mit Kritharaki und grünen Bohnen	Gebratenes Rotbarschfilet mit Krabbensauce <sup>12</sup> dazu Blattspinat und Wildreis
Menu 2	Gebratenes Zanderfilet <b>MSC</b> mit Zitronensauce, dazu Romanesco und Farfalle Nudeln	Rinderhacksteak mit mediterranem Gemüse, Rosmarinsauce und Rösti Bites	Burgunderbraten mit Kartoffelgratin, dazu Fingermöhren und Rotweinsauce
Menu 3 vegetarisch	<b>Vegan</b> Gelbe Paprikaschote, gefüllt mit Couscous, dazu Cherrytomaten	Bunte Spätzle Pfanne mit verschiedenem Gemüse, überbacken mit Käse	Gebratene Currynudeln mit Asia Gemüse <sup>1</sup> und gerösteten Cashewnüssen
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

**Eifel Fleisch** 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 27. Mai

So 28. Mai

## Vorspeise

Kalte Vorspeisen

## Tagessuppe

Zucchinisuppe

## Menu 1

Pasta mit  
Schweinefiletmedaillons  
Eifelfleisch an Gorgonzola  
Sauce, dazu Blumenkohl

**Geschlossen**

## Menu 2

Gebratene Hähnchenbrust  
Reetz mit Zwiebelsauce,  
Pfannengemüse und  
Pommes Macaire

## Menu 3 vegetarisch

Karotten – Sesam Schnitzel  
mit Pfannengemüse und  
Kräuterquark

## Dessert

Dessertauswahl

## 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** Gustav  
Stresemann  
Institut