

# gsi:gastronomie

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

Mo 29. Mai

Di 30. Mai

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Gemüsesuppe

Menu 1

**Geschlossen**

Gebratenes Schollenfilet  
MSC mit Reis und  
Blattspinat

Menu 2

Rumpsteak mit  
Kräuterbutter, Kartoffeln  
und buntem Gemüse

Menu 3  
vegetarisch

Nudelauflauf mit  
gemischtem Gemüse  
und Tomatensauce

Dessert

Dessertauswahl

Salatbuffet

Salatbuffet

Abendessen

**Geschlossen**

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 31. Mai

Do 01. Juni

Fr 02. Juni

Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise
Tagessuppe	Spinatcremesuppe mit gerösteten Mandeln	Kartoffel – Lauch Suppe	Rinderbrühe mit Einlage
Menu 1	Asiatisches Schweinefleisch <b>Eifelfleisch</b> mit Limonen und Chili, dazu gebratene Nudeln mit Gemüse	Hähnchen Curry <b>Reetz</b> mit Gemüse und Basmati Reis	Seelachsfilet <b>MSC</b> mit Paprika – Zitronen Salsa, dazu Kartoffelpüree
Menu 2	Putenbrust aus dem Ofen <b>Reetz</b> mit Balsamico Sauce, dazu Zucchini Gemüse und Wildreis	Rinderbraten <b>Eifelfleisch</b> mit Spitzkohlgemüse und Schwenkkartoffeln	Pulled Pork mit Barbecue Sauce, Krautsalat nach amerikanischer Art und Grillkartoffeln
Menu 3 vegetarisch	Tortellini – Gemüse Auflauf, dazu Käsesauce <sup>1,2</sup>	Kürbis – Chiasamen Bratling, mit Vollkornreis und Bärlauch Dip	Spinatknödel mit Cherrytomaten Ragout
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 03. Juni

So 04. Juni

Vorspeise

Kalte Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

Tagessuppe

Kürbissuppe

Geflügelsuppe

Menu 1

Lammbraten **Reetz** mit Thymianjus, dazu Kräuterreis und rustikales Gemüse

Putensteak **Reetz** mit Kräuterbutter, dazu Brokkoli und Schupfnudeln<sup>3</sup>

Menu 2

Bœuf bourguignon **Eifelfleisch** mit Dauphine Kartoffeln und Gemüse

Schweine Schnitzel **Eifelfleisch** mit Champignonsauce und Petersilienkartoffeln

Menu 3  
vegetarisch

Gemüsegulasch mit Sojasprossen und Tofu

Rote Beete Gnocchi mit mediterranem 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 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