

gsi:gastronomie

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

Mo 20. November

Di 21. November

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Vegan
Gemüsecremesuppe

Vegan
Zucchinisuppe

Menu 1

Tilapia Filet an
Limetten- Chilli Sauce,
dazu Blattspinat
und Pasta

Putenoberkeule **Reetz**
mit Thymian-Jus,
dazu Ratatouille
und Bratkartoffeln

Menu 2

Gebratenes Hähnchenbrustfilet
Reetz mit Mango Chutney,
dazu buntes Gemüse und
Patatas Bravas

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

Menu 3 vegetarisch

Vegan
Blumenkohlcurry¹,
mit getrockneten Tomaten,
dazu Basmati Reis

Spaghetti- Gemüsepfanne
dazu Tomaten-Rucola Pesto
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.November

Do 23.November

Fr24.November

Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise
Tagessuppe	Tomatencremesuppe	Vegan Klare Champignonsuppe	Passierte Gemüsesuppe
Menu 1	Gegrilltes Hähnchenbruststeak mit Koriander und Minze an Joghurt Dip, dazu Basmatireis	Schweinesteak Eifelfleisch mit Champignonsauce, dazu Fingermöhren mit Kartoffelgratin	Pasta MSC mit gebratenem Rotbarschfilet, dazu Weißweinsauce ^{1,2} und Kohlrabi Stifte
Menu 2	Pfefferspießbraten mit Malzbiersauce, dazu Wirsing und Reis	Weihnachtliches Lammragout Reetz mit Aprikosen, Orangen, Koriander ⁹ und Zimt, dazu Serviettenknödel	Putengyros mit Tsatsiki dazu gebratener Spitzkohl und Süßkartoffel
Menu 3 vegetarisch	„Aloo Gobhi Masedar“ Gebratener Blumenkohl mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch	Gebratener Chicorée mit Kirschtomaten, Frühlingslauch und Pesto Nudeln ^{1,2}	Gnocchi in Wild- kräutersauce, dazu Tomatengemüse
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 25. November

So 26. November

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Vegan
Gemüsebrühe mit Einlage

Lauchcremesuppe

Menu 1

Rindergulasch mit Paprika
und Zwiebeln, dazu Nudeln
und Buttergemüse

Schweinerückenbraten dazu
Sauce Béarnaise,
dazu Kaisergemüse
und Pommes Dauphine

Menu 2

Kap Seehecht **MSC**
mit Safransauce und
Gemüsereis, dazu
Zuckererbsenschoten

Kräuterhähnchen mit
Tomatensauce , dazu buntes
Gemüse und Bandnudeln

Menu 3 vegetarisch

Gemüsebratling Variation
dazu Grillgemüse
und Auberginen Dip

Gemüsecouscous
mit Karotten-Kürbiskern-
Rösti und Guacamole-Dip

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

