

gsi:gastronomie

Frühstück 16,70 € | Mittagessen 22,20 € | Abendessen 20,00 €
breakfast 16,70 € | lunch 22,20 € | dinner 20,00 €

Mo 06. Januar

Di 07. Januar

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Menu 1

Putencurry **Reetz** mit Kokos,
Ananas und Koriander
dazu Basmatireis

Hähnchenoberkeule **Reetz**
mit Burgundersauce,
dazu gebratener Spitzkohl
und Spätzle

Menu 2

-

Rindergulasch **Eifelfleisch**
mit Ratatouille, dazu
Rosmarinkartoffeln
mit Kräuterquark

Menu 3 vegetarisch

Pflanzlich
Gemüsebratling mit buntem
Gemüse aus dem Ofen

Pflanzlich
Gelbe Paprikaschote
gefüllt mit Couscous,
dazu pikante Sauce
und Reis

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 16,70 € | Mittagessen 22,20 € | Abendessen 20,00 €

breakfast 16,70 € | lunch 22,20 € | dinner 20,00 €

Mi 08. Januar

Do 09. Januar

Fr 10. Januar

| | | | |
|--------------------|---|--|--|
| Vorspeise | Kalte Vorspeise | Kalte Vorspeise | Kalte Vorspeise |
| Tagessuppe | Tagessuppe | Tagessuppe | Tagessuppe |
| Menu 1 | Seelachsfilet mit Tomatensugo, dazu Zucchini und Bandnudeln | Putensteak Reetz mit Kräuterbutter, dazu Grillgemüse und Röstitaler | Gedämpftes Fischfilet an Safran Sauce, dazu Wokgemüse ¹ und Basmatireis |
| Menu 2 | Kalbsfrikassee mit Spargel, Champignons und Erbsen, dazu Reis | Mediterraner Lammtopf ³ Reetz mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Knoblauch, dazu Pesto Nudeln ¹³ | Gebratene Hähnchenbrust Reetz an scharfer Tomatensauce, dazu Wokgemüse ¹ und Basmatireis |
| Menu 3 vegetarisch | Pflanzlich Gnocchi Gratin mit Tomaten, Spinat und Mozzarella überbacken | Pflanzlich Radicchio aus dem Ofen mit Minz Dip, dazu orientalischer Reis | Pflanzlich Penne "all arrabbiata" mit scharfer Tomatensauce, dazu Rucola |
| Dessert | Dessertauswahl | Dessertauswahl | Dessertauswahl |
| Salatbuffet | Salatbuffet | Salatbuffet | Salatbuffet |
| Abendessen | Kalt – Warmes Buffet | 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

gsi:gastronomie

Frühstück 16,70 € | Mittagessen 22,20 € | Abendessen 20,00 €
breakfast 16,70 € | lunch 22,20 € | dinner 20,00 €

Sa 11. Januar

So 12. Januar

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Menu 1

Rinderhacksteak mit Senfsauce,
dazu Bandnudeln
und Grillgemüse

Kap Seehecht mit Brokkoli
und Kartoffeln, dazu
Dillsauce

Menu 2

-

Hähnchen – Tomaten
Ragout mit Gemüse
und Vollkornreis

Menu 3 vegetarisch

Gebratener Chicorée mit
Kirschtomaten, Frühlingslauch
und Pesto Nudeln^{1,2}

Gemüse Couscous
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