

gsi:gastronomie

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

Mo 17. Juni

Di 18. Juni

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Menu 1

Rinderhacksteak
mit Senfsauce, dazu
Schwenkkartoffeln und
Pfannengemüse

Putenoberkeule **Reetz**
in Burgundersauce, dazu
Gemüsepfanne und
Thymiankartoffeln

Menu 2

Cannelloni mit Fleischfüllung
in Tomaten – Auberginen
Sauce, dazu Parmesankäse

Fettuccine mit
Seelachstranchen **MSC**,
dazu geschmorte Zucchini

Menu 3 vegetarisch

Pflanzlich
Geschmorte Chicorée mit
Orangen – Ingwer Sauce,
dazu Basmati Reis

Pflanzlich
Linsenbolognese mit
Vollkornspaghetti

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 19. Juni

Do 20. Juni

Fr 21. Juni

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Menu 1

Gebratene
Hähnchenbrust **Reetz**
mit mediterranem
Gemüse, dazu Vollkorn-
reis und Tomatensauce

Putenbrustbraten
Reetz mit Curry und
Koriander, dazu buntes
Gemüse und Pasta

Pochiertes Kap
Seehechtfilet **MSC**
mit Limettensauce,
dazu Spinat und
Kartoffeln

Menu 2

Rindergeschnetzeltes
mit Pilzen, Paprika und
Zwiebeln, dazu Nudeln

Lammragout **Reetz**
mit Tomaten, Oliven
und Kräutern, dazu
Kartoffeln

Salmi Poulet **Reetz**
mit Mangold, Paprika
und Chinakohl,
dazu Basmatireis

Menu 3 vegetarisch

Pflanzlich
Brokkoli Pfanne mit
Sonnenblumenkernen,
Haselnüssen und
Cherrytomaten, dazu
Spiralnudeln

Pflanzlich
Gemüsegulasch mit
Paprika, Zucchini und
Auberginen, dazu Reis

Pflanzlich
Radicchio in Balsamico
– Orangen Sauce,
dazu Süßkartoffel

Dessert

Dessertauswahl

Dessertauswahl

Dessertauswahl

Salatbuffet

Salatbuffet

Salatbuffet

Salatbuffet

Abendessen

Kalt – Warmes Buffet

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 €

Sa 22. Juni

So 23. Juni

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Menu 1

Gebratene Hähnchenbrust **Reetz**
mit Ratatouille und Pasta

Schweinekrustenbraten
mit sautiertem Weißkohl
und Semmelknödeln

Menu 2

Rindergulasch mit Schupfnudeln
und Kaisergemüse

Hähnchenkeule **Reetz**
aus dem Ofen mit
Ofengemüse und Spätzle

Menu 3 vegetarisch

Gemüse Tortellini,
dazu frisches Gemüse
mit Käsesauce

Pflanzlich
Vollkorn Couscous – Gemüse
Pfanne mit Tomatensauce

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