

# gsi:gastronomie

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

Mo 28. Oktober

Di 29. Oktober

## Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

## Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

## Menu 1

Hähnchenbrust **Reetz** mit  
Chinakohlgemüse Süß-sauer  
und Asiatischen Nudeln

Putenbraten aus dem Ofen  
**Reetz**  
mit Burgundersauce,  
dazu gebratener Spitzkohl-  
Paprika Gemüse  
und Spätzle

## Menu 2

Fischragout mit Karotten und  
Fenchel in Safransauce dazu Reis

Lammcurry mit Zwiebeln  
Paprika und Karotten, dazu  
Koriander-Kokos Reis

## Menu 3 vegetarisch

**Pflanzlich**  
Gemüsegulasch mit Paprika und  
Zwiebeln, dazu Couscous

**Pflanzlich**  
Mediterrane Nudelpfanne  
mit getrockneten Tomaten,  
Oliven und frischen  
Spinatblättern

## Dessert

Dessertauswahl

Dessertauswahl

## Salatbuffet

Salatbuffet

Salatbuffet

## Abendessen

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

menu



# gsi:gastronomie

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

	Mi 30. Oktober	Do 31. Oktober	Fr 01. November
<b>Vorspeise</b>	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise
<b>Tagessuppe</b>	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
<b>Menu 1</b>	Seelachs <b>MSC</b> mit Limetten-Ingwer Sauce, dazu Spinat und Bandnudeln	Rindfleischstreifen <b>Eifelfleisch</b> in Terriyaki Sauce mit asiatischen Gemüse und Gewürzreis	
<b>Menu 2</b>	Hähnchenkeule <b>Reetz</b> mit Tomatengemüse und Thymiankartoffel	Lammhacksteak mit Pfeffersauce, dazu Pfannengemüse und gebackene Kartoffeln	Hähnchenbrust <b>Reetz</b> mit Grillgemüse, dazu Tomatensauce
<b>Menu 3 vegetarisch</b>	<b>Pflanzlich</b> Vollkorn Bulgur-Gemüse Pfanne, dazu pikante Sauce	<b>Pflanzlich</b> Auberginen gefüllt mit Couscous und Gemüse dazu Tomatensauce	<b>Pflanzlich</b> Gnocchipfanne mit Zucchini und Kirschtomaten dazu Wildkräutersauce
<b>Dessert</b>	Dessertauswahl	Dessertauswahl	Dessertauswahl
<b>Salatbuffet</b>	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
<b>Abendessen</b>	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 16,70 € | Mittagessen 22,20 € | Abendessen 20,00 €  
breakfast 16,70 € | lunch 22,20 € | dinner 20,00 €

## menu

Sa 02. November

So 03. November

### Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

### Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

### Menu 1

Schweinebraten **Eifelfleisch** in Rotweinweinsauce, dazu Möhrengemüse und Reis

Puten Gyros **Reetz**, dazu Weißkohlsalat, Tzaziki und Pommes Frites

### Menu 2

Kalbsgeschnetzeltes mit Erbsen und Champignons, dazu Kräuternudeln

Schweinenackensteak mit Bohnengemüse und Kartoffelgratin dazu Reis

### Menu 3 vegetarisch

Geschmorrte Chicorée mit Orangen und Tomaten dazu Balsamico-Rosmarin Sauce

**Pflanzlich**  
Linsenragout mit Fenchelgemüse und Reis

### Dessert

Dessertauswahl

Dessertauswahl

### Salatbuffet

Täglich Salatbuffet

Täglich Salatbuffet

### Abendessen

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