

# gsi:gastronomie

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

Mo 03. Februar

Di 04. Februar

## Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

## Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

## Menu 1

Pangasius Filet **MSC** mit  
Safransauce auf Tomaten Lauch  
Ragout dazu Salzkartoffeln

Putenbruststeak **Reetz** mit  
Thymian-Jus, dazu **Bio**  
Zucchini Gemüse und  
Röstiecken

## Menu 2

Gebratenes Hähnchenbrustfilet  
**Reetz** mit **Bio** Paprika Sauce,  
dazu Chinakohl und **Bio** Pasta

Kalbsragout **Menzenbach**  
mit Pilzen dazu **Bio** Pasta,  
buntes Gemüse

## Menu 3 vegetarisch

**Pflanzlich**  
Kartoffel- Gemüse Rösti  
mit Kürbis Chutney dazu Wildreis

**Pflanzlich**  
Bunte Gemüse-Reis Pfanne  
mit Mozzarella überbacken

## 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 €

## menu

	Mi 05. Februar	Do 06. Februar	Fr 07. Februar
Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Menu 1	Mini Grill Fisch mit Limonensauce dazu Wurzelgemüse und Reis	Geschmorter Rinderbraten <b>Eifelfleisch</b> mit Karotten dazu Boullion Kartoffeln	Duett vom Lachs <b>MSC</b> an Petersiliensauce dazu <b>Bio</b> Spinat und Reis
Menu 2	Mozzarella – Hähnchen <b>Reetz</b> in Basilikum – Sahne Sauce, dazu <b>Bio</b> Nudeln und Karotten Pastinaken Gemüse	Mariniertes Schweinenackensteak <b>Eifelfleisch</b> mit Ofengemüse und <b>Bio</b> Pasta dazu Peffersauce	Königsberger Klopse, dazu Kapernsauce, Kartoffeln und Spitzkohl
Menu 3 vegetarisch	<b>Pflanzlich</b> China Frühlingsrolle „Hong Kong“ mit Wokgemüse <sup>1</sup> und buntem Reis	<b>Pflanzlich</b> Zartweizen Pfanne mit Süßkartoffel, <b>Bio</b> Gemüse der Saison	<b>Pflanzlich</b> Geschmälzte Gemüse-maultaschen mit <b>Bio</b> Brokkoli, dazu Tomatensauce
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 16,70 € | Mittagessen 22,20 € | Abendessen 20,00 €  
breakfast 16,70 € | lunch 22,20 € | dinner 20,00 €

## menu

Sa 08. Februar

So 09. Februar

### Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

### Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

### Menu 1

Hähnchenspieße **Reetz** mit Sesam und Honig, dazu gebratener Chinakohl und Duftreis

Rindfleisch-Bolognese, dazu Vollkornspaghetti und Parmesan

### Menu 2

### Menu 3 vegetarisch

**Pflanzlich**  
Quinoa Pfanne mit Ananas und Süßkartoffel, dazu pflanzlicher Dip

**Pflanzlich**  
Grünkohl Hanf Burger mit Patatas Bravas und buntem Gemüse

### 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