

# Speisekarte

**Gsi** Gustav  
Stresemann  
Institut  
**Restaurant**

**Montag**  
19. Oktober

**Dienstag**  
20. Oktober

*Vorspeise*

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

*Tagessuppe*

Passierte  
Gemüsesuppe

Karottensuppe mit Curry

*Menu 1*

Tranchen von der Entenbrust  
mit Asia-Gemüse **1**,  
und gebratenen Nudeln

Putenoberkeule **Reetz** mit  
Sherryrahmsauce, dazu  
Nudeln und Blumenkohl

*Menu 2*

Pochiertes Fischfilet  
mit Rahm Spinat  
und Kartoffeln

Schweineschnitzel  
**Eifelfleisch**  
mit Kaisergemüse und  
Pommes frites

*Menu 3*  
*vegetarisch*

buntes Gemüsecurry **9**,  
mit Vollkornreis

Panierte Champignon mit  
Creme-fraiche, dazu  
Gemüsereis

Preise: *Mittag-Menus*: 17 Euro | *Abendessen*: 14 Euro

*Unsere Lieferanten:* **Reetz** Eifeler Hühner-Ranch Eier-Geflügel-Wild, **Mosna** Die feine frische Pasta aus Troisdorf, **Reinarz** Landwirtschaft Kartoffeln direkt vom Erzeuger, **Menzenbach** Eifelfleisch Qualitätsprodukt aus der Eifel, **Leyenhof** Bonn Friesdorf Bioland Gärtnerei Hofladen und Lieferservice

*Zugel. Zusatzstoffe:* **1** Konservierungsstoff **2** Farbstoff **3** Antioxidationsmittel **4** Süßungsmittel Saccharin **8** Phosphat **9** geschwefelt **12** Geschmacksverstärker **13** geschwärzt

# Speisekarte

**Gsi** Gustav  
Stresemann  
Institut  
**Restaurant**

*Dessert*

Dessertauswahl

Dessertauswahl

*Salatbuffet*

Salatbuffet

Salatbuffet

*Abendessen*

„Tellergericht“

Kalt – Warmes Buffet

Preise: *Mittag-Menüs*: 17 Euro | *Abendessen*: 14 Euro

*Unsere Lieferanten:* **Reetz** Eifeler Hühner-Ranch Eier-Geflügel-Wild, **Mosna** Die feine frische Pasta aus Troisdorf, **Reinarz** Landwirtschaft Kartoffeln direkt vom Erzeuger, **Menzenbach** Eifelfleisch Qualitätsprodukt aus der Eifel, **Leyenhof** Bonn Friesdorf Bioland Gärtnerei Hofladen und Lieferservice

*Zugel. Zusatzstoffe:* **1** Konservierungsstoff **2** Farbstoff **3** Antioxidationsmittel **4** Süßungsmittel Saccharin **8** Phosphat **9** geschwefelt **12** Geschmacksverstärker **13** geschwärzt

# Speisekarte

**Gsi** Gustav  
Stresemann  
Institut  
**Restaurant**

## Mittwoch

21. Oktober

## Donnerstag

22. Oktober

## Freitag

23. Oktober

### Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

### Tagessuppe

Sellerie Rahmsuppe

Kürbissuppe

Klare Rinderbrühe mit  
Pfannenkuchenstreifen

### Menu 1

Kasselernackensteak **1,3**,  
mit geschwenktem  
Spitzkohl und  
Kartoffelpüree

Lammhacksteak mit  
Pfannengemüse und  
Schupfnudeln

Lachsfilet mit Zitronen-  
Limettensauce,  
Grillgemüse und  
Kartoffeln **Reinarz**

### Menu 2

Hähnchenbrust **Reetz**  
Hawaii  
mit Currysauce, **2**,  
dazu buntes Gemüse  
und Reis

Spießbraten **1,3**, mit  
Brokkoli und  
Grillkartoffeln **Reinarz**

Rindergeschnetzeltes  
mit Paprika und  
Zwiebeln, dazu Spätzle

### Menu 3 vegetarisch

Gnocchi mit zweierlei  
Pilzen und getrockneten  
Tomaten **1,3**,

Penne Alla „Arrabiata“  
mit einer pikanten  
Tomatensauce, dazu  
Rucola

Spinatknödel mit  
Pilzragout, dazu  
Vollkornreis

### Dessert

Dessertauswahl

Dessertauswahl

Dessertauswahl

### Salatbuffet

Salatbuffet

Salatbuffet

Salatbuffet

### Abendessen

Kalt – Warmes  
Buffet

Kalt – Warmes  
Buffet

**Geschlossen**

Preise: *Mittag-Menüs*: 17 Euro | *Abendessen*: 14 Euro

*Unsere Lieferanten:* **Reetz** Eifeler Hühner-Ranch Eier-Geflügel-Wild, **Mosna** Die feine frische Pasta aus Troisdorf, **Reinarz** Landwirtschaft Kartoffeln direkt vom Erzeuger, **Menzenbach** Eifelfleisch Qualitätsprodukt aus der Eifel, **Leyenhof** Bonn Friesdorf Bioland Gärtnerei Hofladen und Lieferservice

*Zugel. Zusatzstoffe:* **1** Konservierungsstoff **2** Farbstoff **3** Antioxidationsmittel **4** Süßungsmittel Saccharin **8** Phosphat **9** geschwefelt **12** Geschmacksverstärker **13** geschwärzt

# Speisekarte

**Gsi** Gustav  
Stresemann  
Institut  
**Restaurant**

**Samstag**  
24. Oktober

**Sonntag**  
25. Oktober

*Vorspeise*

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

*Tagessuppe*

*Menu 1*

*Menu 2*

**Geschlossen**

**Geschlossen**

*Menu 3*  
*vegetarisch*

*Dessert*

Dessertauswahl

Dessertauswahl

*Salatbuffet*

Täglich Salatbuffet

Täglich Salatbuffet

*Abendessen*

**Geschlossen**

„Tellergericht“

Preise: *Mittag-Menüs*: 17 Euro | *Abendessen*: 14 Euro

*Unsere Lieferanten:* **Reetz** Eifeler Hühner-Ranch Eier-Geflügel-Wild, **Mosna** Die feine frische Pasta aus Troisdorf, **Reinarz** Landwirtschaft Kartoffeln direkt vom Erzeuger, **Menzenbach** Eifelfleisch Qualitätsprodukt aus der Eifel, **Leyenhof** Bonn Friesdorf Bioland Gärtnerei Hofladen und Lieferservice

*Zugel. Zusatzstoffe:* **1** Konservierungsstoff **2** Farbstoff **3** Antioxidationsmittel **4** Süßungsmittel Saccharin **8** Phosphat **9** geschwefelt **12** Geschmacksverstärker **13** geschwärzt