

Speisekarte

Gsi Gustav
Stresemann
Institut
Restaurant

Montag
26. Oktober

Dienstag
27. Oktober

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Kartoffelsuppe mit
Champignon

Tomaten-Basilikumsuppe

Menu 1

Lammhacksteak **1,3**, mit
Thymiansauce,
dazu Grünkohl und
Kartoffelgratin **Reinarz**

Westfälischer Hackbraten **1,3**,
mit Rotkraut, dazu
Semmelknödel

Menu 2

Zitronenhähnchen
mit Gemüse Couscous
und Mango Chutney

Kalbsragout Jägerart, mit
Pilzen und Nudeln

*Menu 3
vegetarisch*

Spaghetti mit Brokkoli
und grünem Pfeffer
in Sahnesauce

Gemüsebällchen mit Salsa,
dazu gebratener Reis

Dessert

Dessertauswahl

Dessertauswahl

Salatbuffet

Salatbuffet

Salatbuffet

Abendessen

Kalt – Warmes Buffet

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

28. Oktober

Donnerstag

29. Oktober

Freitag

30. Oktober

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Asiatische
Gemüsesuppe **1**,

Brokkoli-Cremesuppe
mit Mandeln

Klare Zwiebelsuppe mit
Croupons

Menu 1

Gyros **Reetz** von der **1**,
Putenbrust mit Pommes
frites, dazu Zaziki

Mariniertes
Schweinenackensteak
mit Bohnengemüse und
Rosmarinkartoffeln

Gebratenes Zanderfilet
mit Safransauce, dazu
Romanesco und Reis

Menu 2

Lachsfilet aus dem Ofen
mit Sahnemeerrettich
Kruste, dazu
Fingermöhren und
Salzkartoffeln

Gebratene
Hähnchenbrust mit
Gorgonzola Sauce, dazu
Spinat und Pasta **1**,

Kleine Lamm-Haxe mit
Rosmarinjus, dazu
Ofengemüse und
Schupfnudeln

Menu 3 vegetarisch

Gnocchi in
Wildkräutersauce, dazu
Tomatengemüse **3**,

Hausgemachte Gemüse-
Lasagne mit Bechamel
und Käse gratiniert **1,2**,

Quionapfanne mit
Süßkartoffeln, Ananas
und Curry

Dessert

Dessertauswahl

Dessertauswahl

Dessertauswahl

Salatbuffet

Salatbuffet

Salatbuffet

Salatbuffet

Abendessen

Kalt – Warmes
Buffet

Kalt – Warmes
Buffet

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

Samstag
31. Oktober

Sonntag
01. November

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Rinderfleischbrühe
mit Eierstich

Passierte Gemüsesuppe

Menu 1

Jambalaya mit
Hähnchenbruststreifen, Garnelen
und frischem Gemüse

Rinderhüftsteak mit Ofenkürbis
und Steakhouse-Pommes

Menu 2

Rindfleischköfte
mit Ratatouille
und Wedges

Schweinefilet Medaillons
mit Sauce Bernaise,
dazu Blumenkohl und Pasta

*Menu 3
vegetarisch*

Bandnudeln
mit zweierlei Pilzen und
getrockneter Tomate

Rote Bete Puffer, dazu eine
Paprikasauce und Reis

Dessert

Dessertauswahl

Dessertauswahl

Salatbuffet

Täglich Salatbuffet

Täglich Salatbuffet

Abendessen

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