

gsi:gastronomie

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

Mo 11. August

Di 12. August

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Menu 1

Puten – Gemüse Spieß **Reetz**
mit Honig – Sesam Sauce,
dazu Curryreis

Hähnchencurry **Reetz** mit
Koriander und Zitronengras,
dazu Basmatireis

Menu 2

Rindertafelspitz **Eifelfleisch**
mit Meerrettichsauce,
dazu Boulliongemüse
und Kartoffeln **Jungs vom Fritz**

Schweinerückensteak **Eifelfleisch**
mit Pfeffer – Nuss Butter,
dazu Kartoffelecken und
Bio Blumenkohl

Menu 3 vegetarisch

Pflanzlich
Maultaschen mit
Zwiebelschmelze,
dazu Wurzelgemüse

Pflanzlich
Bunte Gnocchipfanne
mit Tomatensauce,
dazu buntes Gemüse

Dessert

Dessertauswahl

Dessertauswahl

Salatbuffet

Salatbuffet

Salatbuffet

Abendessen

Tellergericht

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 13. August

Do 14. August

Fr 15. August

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Menu 1

Hausgemachte Fischlasagne mit Zitronensauce und Bio Spinat

Putenoberkeule Reetz mit dunkler Balsamico-sauce, dazu Karotten und Kartoffeln Jungs vom Fritz

Rosmarin Makrele mit Tomatensauce, dazu Paprikagemüse und provenzalische Kartoffeln Jungs vom Fritz

Menu 2

Rindergulasch Eifelfleisch mit Paprika und Pilzen, dazu gemischtes Gemüse und Schupfnudeln

Lammragout Reetz mit Mangold und Staudensellerie, dazu Duftreis

Mauritisches Hähnchen Salmi Poulet Reetz, dazu Ofengemüse und Reis

Menu 3 vegetarisch

Pflanzlich Süßkartoffel – Amarant Bratling mit Currysauce, dazu Reis

Pflanzlich Gedämpfter Kohlrabi mit Kräutersauce, dazu Vollkornnudeln

Pflanzlich Rotes Linsencurry mit Kichererbsen, dazu Bandnudeln

Dessert

Dessertauswahl

Dessertauswahl

Dessertauswahl

Salatbuffet

Salatbuffet

Salatbuffet

Salatbuffet

Abendessen

Tellergericht

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 16. August

So 17. August

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Tagessuppe

Menu 1

Schweinerahmgulasch
Eifelfleisch, dazu Bio Pasta und
Bio Brokkoli

Geschlossen

Menu 2

Gefüllter Putenbraten Reetz
mit Salbeisauce, dazu
buntes Gemüse und
Kartoffelbratlinge Jungs vom Fritz

Menu 3
vegetarisch

Pflanzlich
Chili sin carne
mit Guacamole,
dazu Reis

Dessert

Dessertauswahl

Salatbuffet

Salatbuffet

Abendessen

Kalt – Warmes Buffet

Tellergericht

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