

gsi:gastronomie

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

menu

Mo 21. Juli

Di 22. Juli

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Menu 1

Schweinenacken **Eifelfleisch**
aus dem Ofen mit
Pflaumenfüllung,
dazu **Bio** Blumenkohl und
Röstkartoffeln **Jungs vom Fritz**

Putenschnitzel **Reetz**
mit Champignonsauce,
dazu Spitzkohl
und Kartoffeln
Jungs vom Fritz

Menu 2

Hähnchensteak **Reetz**
mit Sauce béarnaise,
dazu **Bio** Blumenkohl und
Röstkartoffeln **Jungs vom Fritz**

Hausgemachte
Rindfleisch Bolognese,
dazu Spaghetti, wahlweise
mit Parmesan

Menu 3 vegetarisch

Pflanzlich
Gemüse Frühlingsrolle
mit Salsa Sauce, dazu
asiatisches Gemüse
und Basmatireis

Pflanzlich
Radicchio aus dem Ofen
mit Orangensauce,
dazu Reis

Dessert

Dessertauswahl

Dessertauswahl

Salatbuffet

Salatbuffet

Salatbuffet

Abendessen

Kalt – Warmes Buffet

Tellergericht

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 23. Juli

Do 24. Juli

Fr 25. Juli

Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Menu 1	Kalbsragout Eifelfleisch mit Pilzen, dazu Bio Brokkoli und hausgemachte Spätzle	Bœuf Bourguignon Eifelfleisch , dazu gemischtes Gemüse und Kartoffeln Jungs vom Fritz	Kap Seehecht MSC mit Senfsauce, dazu Leipziger Allerlei und Schwenkkartoffeln Jungs vom Fritz
Menu 2	Kassler Braten Eifelfleisch mit Senfsauce, dazu Bio Brokkoli und hausgemachte Spätzle	Putenstreifen Reetz mit süß – saurer Sauce, dazu asiatisches Gemüse und gebratener Reis	Hähnchenbrust Reetz mit Kräutersauce, dazu Bio Blattspinat und Reis
Menu 3 vegetarisch	Pflanzlich Kartoffel Jungs vom Fritz – Gemüse Pfanne mit Schnittlauch – Sour Cream	Pflanzlich Gegrillte Auberginen, dazu Kirschtomate gebratener Reis	Pflanzlich Gemüse – Couscous Pfanne mit Mango Dip, dazu Röstgemüse
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 €

Sa 26. Juli

So 27. Juli

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Menu 1

Kleiner Grillteller **Eifelfleisch** mit Kräuterbutter, dazu Weißkohlsalat und Rosmarinkartoffeln
Jungs vom Fritz

Fischfilet **MSC** aus dem Ofen mit Zitronen – Dill Sauce, dazu **Bio** Brokkoli und Pasta

Menu 2

Lammgulasch **Reetz** mit Zitronengras, dazu Duftreis

Schweineschnitzel **Eifelfleisch** mit Champignonsauce, dazu Pommes Frites

Menu 3 vegetarisch

Pflanzlich
Zartweizen – Gemüse Pfanne mit Tomatensauce

Pflanzlich
Gemüsebratling mit Kräutersauce, dazu Zucchini Gemüse

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