

gsi:gastronomie

Frühstück 16,70 € | Mittagessen 22,20 € | Abendessen 20,00 €

breakfast 16,70 € | lunch 22,20 € | dinner 20,00 €

Mon June 30th

Tue June 1st

Appetizer

Appetizer

Appetizer

Soup of the day

Soup of the day

Soup of the day

Menu 1

Chicken gratinated with mozzarella and basil sauce, served with mixed vegetable and jasmin rice

Oven-cooked turkey roast with thyme sauce, served with **organic** romanesco and tomato rice

Menu 2

Pork loin steak with mustard sauce, served with **organic** cauliflower and potatoes

Lamb stew with artichokes, served with fennel and tagliatelle

Menu 3 Vegetarian

Plant-based

Wholegrain noodle casserole, served with ratatouille

Plant-based

Stuffed bell pepper with tomato sauce, served with cherry tomatoes

Dessert

Dessert variations

Dessert variations

Salat bar

Salad bar

Salad bar

Dinner

Cold – warm buffet

Cold – warm 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

	Wed July 2nd	Thu July 3rd	Fri July 4th
Appetizer	Appetizer	Appetizer	Appetizer
Soup of the day	Soup of the day	Soup of the day	Soup of the day
Menu 1	Steamed pollack filet in pepper marinade with herb sauce, served with organic cauliflower and parsley potatoes	Turkey leg with rosemary sauce, served with mixed vegetables and herb rice	Red fish filet with lemon sauce, served with organic broccoli and patties
Menu 2	Veal stew with two kinds of mushrooms, served with finger carrots and rice	Beef goulash with bell pepper and onions, served with pasta	Mallorquin chicken leg with tomatoes and onions, served with saffron rice
Menu 3 Vegetarian	Plant-based Mediterranean spaghetti stir-fry with zucchini, served with cherry tomatoes and basil pesto	Plant-based Quinoa stir-fry with sweet potato, pineapple and mixed vegetables, served with tomato sauce	Plant-based Gnocchi gratin with tomatoes and spinach, served with tomato sauce
Dessert	Dessert variations	Dessert variations	Dessert variations
Salat bar	Salad bar	Salad bar	Salad bar
Dinner	Cold – warm buffet	Cold – warm buffet	Cold – warm 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 €

Sat July 5th

Sun July 6th

Appetizer

Appetizer

Soup of the day

Soup of the day

Menu 1

Pepper spit roast with onion sauce, served with green beans and ramson potatoes

Menu 2

Turkey breast steak with herb butter, served with carrots and pasta

Closed

Menu 3 Vegetarian

Plant-based
Filled zucchini, served with ratatouille, tomato sauce and herb rice

Dessert

Dessert variations

Salat bar

Salad bar

Dinner

Cold – warm buffet

Cold – warm 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