

# gsi:gastronomie

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

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

Mon August 1st

Tue August 2nd

Appetizer

Appetizer

Appetizer

Soup of  
the day

Soup of the day

Soup of the day

Menu 1

Yellow Thai curry  
with chicken, served with  
stir-fried vegetables and rice

Braised beef shoulder with  
herb sauce, served with  
zucchini vegetables and  
fried polenta

Menu 2

Pork loin steak "Tuscany"  
with thyme sauce, served  
with Mediterranean  
vegetables and potatoes

Chicken - noodle stir-fry  
with young spinach, cherry  
tomatoes and herbs

Menu 3  
Vegetarian

Plant-based  
Pasta "aglio e olio" with garlic,  
peppers, and parsley

Plant-based  
Gnocchi sautéed in sage,  
served with tomato  
vegetables

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 August 3rd	Thu August 4th	Fri August 5th
<b>Appetizer</b>	Appetizer	Appetizer	Appetizer
<b>Soup of the day</b>	Soup of the day	Soup of the day	Soup of the day
<b>Menu 1</b>	Grilled fish <b>MSC</b> with lemon sauce, served with eggplant – carrot vegetables and wholegrain rice	Grilled chicken leg, with herb sauce, served with <b>organic</b> almond broccoli, and thyme potatoes	Fish ragout <b>MSC</b> in Noilly Prat sauce, served with fennel vegetables and saffron rice
<b>Menu 2</b>	Beef tortellini with balsamic vinegar jus, served with sautéed mangold and bell peppers	Housemade lamb meatballs with ajvar, served with vegetable couscous	Turkey steak topped with peach and hollandaise sauce, served with kohlrabi and noodles
<b>Menu 3 Vegetarian</b>	<b>Plant-based</b> Braised pointed cabbage with cashews nuts and tomato salsa, served with sesame potatoes	<b>Plant-based</b> Vegetable curry with <b>organic</b> cauliflower, bell peppers, and mango in coconut milk, served with jasmine rice	<b>Plant-based</b> Grilled baked potato with plant-based dip, served with Mediterranean oven vegetables
<b>Dessert</b>	Dessert variations	Dessert variations	Dessert variations
<b>Salat bar</b>	Salad bar	Salad bar	Salad bar
<b>Dinner</b>	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 August 6th

Sun August 7th

Appetizer

Appetizer

Appetizer

Soup of  
the day

Soup of the day

Soup of the day

Menu 1

Turkey – vegetable skewers  
with rosemary sauce, served  
with **organic** beans and  
tagliatelle

Breaded chicken breast,  
served with onion sauce,  
served with savoy cabbage  
and roasted potatoes

Menu 2

Pork neck steaks with  
Mexican vegetables, served  
with potato wedges

Beef albondigas  
with bell pepper sauce,  
served with tomato rice

Menu 3  
Vegetarian

**Plant-based**  
Spaghetti stir-fry with  
**organic** broccoli, cherry tomatoes,  
mushrooms and herb sauce

**Plant-based**  
Vegetable schnitzel  
with wild mushroom ragout,  
served with French fries

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