

# gsi:gastronomie

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

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

## menu

Mon November 3rd

Tue November 4th

Appetizer

Appetizer

Appetizer

Soup of  
the day

Soup of the day

Soup of the day

Menu 1

Kentucky-style pork neck  
roast with malt beer sauce,  
served with two kinds of  
beans and potatoes

Turkey goulash with  
pepper sauce, served  
with broccoli and pasta

Menu 2

Poultry meatloaf with  
cranberry sauce, served  
with sautéed vegetables  
and potato noodles

Beef roast with bell pepper  
and mushrooms, served  
with bread dumplings

Menu 3  
Vegetarian

Plant-based  
Lentil – vegetable curry  
with coconut, served  
with fried rice

Plant-based  
Oriental marinated  
eggplant with herb dip,  
served with bulgur

Dessert

Dessert variations

Dessert variations

Salat bar

Salad bar

Salad bar

Dinner

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 €

## menu

|                          | Wed November 5th                                                                              | Thu November 6th                                                                           | Fri November 7th                                                                                                    |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <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>            | Venison goulash with wild mushroom sauce, served with red cabbage and dumplings               | Asian chicken stir-fry with vegetables and sweet and sour sauce, served with Asian noodles | Cape hake <b>MSC</b> with Dijon mustard sauce, served with mixed carrots and parsley potatoes                       |
| <b>Menu 2</b>            | Redfish filet with riesling sauce, served with spinach and potatoes                           | Oven cooked smoked pork neck with gravy, served with sauerkraut and mashed potatoes        | Swabian noodle – mince stir-fry with cheese sauce and herbs, served with pointed cabbage and bell pepper vegetables |
| <b>Menu 3 Vegetarian</b> | <b>Plant-based</b><br>Carrot – sesame sticks with curry dip, served with mixed vegetable rice | <b>Plant-based</b><br>Chili sin carne with beans and corn, served with spiced rice         | <b>Plant-based</b><br>Mixed vegetable goulash, served with pasta                                                    |
| <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 November 8th

Sun November 9th

## Appetizer

Appetizer

Appetizer

## Soup of the day

Soup of the day

Soup of the day

## Menu 1

Minced lamb steak, served with Tuscan vegetables and tomato – thyme rice

Fish filet with herb – broccoli crust and lemon sauce, served with mixed vegetables and wholegrain noodles

## Menu 2

Chicken filled bell pepper with tomato sauce, served with bulgur

Turkey piccata, served with tomato vegetables and noodles

## Menu 3 Vegetarian

Plant-based  
Pumpkin falafel with mint-lime dip, served with couscous

Plant-based  
Vegetable patty with bell pepper salsa, served with corn vegetables

## Dessert

Dessert variations

Dessert variations

## Salat bar

Salad bar

Salad bar

## Dinner

Cold – warm buffet

Selected dish

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

