

# gsi:gastronomie

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

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

Mon September 15th

Tue September 16th

## Appetizer

Appetizer

Appetizer

## Soup of the day

Soup of the day

Soup of the day

## Menu 1

Tandoori chicken with braised zucchini and eggplant, served with cilantro – curry potatoes

Lemon pork ragout, served with oven-roasted vegetables and mixed penne pasta

## Menu 2

Pollock fillet with grainy mustard sauce, served with mixed vegetables and herb rice

Marinated chicken breast with garlic sauce, served with **organic** beans, and roasted potatoes

## Menu 3 Vegetarian

### Plant-based

Whole grain spaghetti with roasted cherry tomatoes, served with housemade rocket pesto

### Plant-based

Three kinds of gnocchi and spinach stir-fry with watercress sauce

## 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 September 17th	Thu September 18th	Fri September 19th
<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>	Lamb gyros with tzatziki, served with pointed cabbage salad and French fries	Chicken breast with gorgonzola sauce, served with vegetable strips and rice	Seafood with herb – garlic sauce, served with cherry tomatoes and linguine
<b>Menu 2</b>	Turkey roulade with arrabiata sauce, served with mangold and polenta purée	Beef bratwurst with caraway gravy, served with cabbage and potato gratin	Beef roast with red wine sauce, served with red cabbage and Swiss noodles
<b>Menu 3 Vegetarian</b>	<b>Plant-based</b> Steamed celery steak with herb sauce, served with bell pepper rice	<b>Plant-based</b> Mediterranean pasta stir-fry with tomato – caper sauce, served with grilled vegetables	<b>Plant-based</b> Pumpkin – soft wheat stir-fry with vegetable sauce
<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 September 20th

Sun September 21st

## Appetizer

Appetizer

Appetizer

## Soup of the day

Soup of the day

Soup of the day

## Menu 1

Hoki fillet "meunière" with lemon sauce, served with **organic** leaf spinach and pasta

Ground beef steaks with salsa sauce, served with mixed vegetables and herb potatoes

## Menu 2

Chicken breast with rocket sauce, served with fagottini

Turkey breast from the oven with herb sauce, served with **organic** cauliflower and rice

## Menu 3 Vegetarian

**Plant-based**  
Quinoa – pea patty, served with carrots and whole grain rice

**Plant-based**  
Vegetable tortellini served with creamy leeks

## 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