

gsi:gastronomie

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

Mon September 22nd

Tue September 23rd

Appetizer

Appetizer

Appetizer

Soup of the day

Soup of the day

Soup of the day

Menu 1

Korean beef stripes "bulgogi", served with kimchi and basmati rice

Turkey breast with cream cheese sauce, served with oven vegetables and Swabian noodles

Menu 2

Turkey leg with burgundy sauce, served with Mediterranean vegetables and soft wheat

Asian chicken stir-fry with bell pepper, mangold, sprouts and sweet – sour sauce, served with Asian noodles

Menu 3 Vegetarian

Plant-based
Potato noodle stir-fry with oyster mushrooms, red onions and cherry tomatoes

Plant-based
Louisianian stir-fry "Jambalaya" with red beans, bell pepper and spring onions, served with long grain rice

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 24th	Thu September 25th	Fri September 26th
Appetizer	Appetizer	Appetizer	Appetizer
Soup of the day	Soup of the day	Soup of the day	Soup of the day
Menu 1	Basque lamb ragout with tomatoes, onions, bell pepper and garlic, served with saffron rice	Prager ham with dark beer sauce, served with braised cabbage and bread dumplings	Rosemary mackerel with lemon sauce, served with bell pepper vegetables and ramson potatoes
Menu 2	Tilapia filet with lime – chili sauce, served with romanesco and pasta	Beef goulash with bell pepper and mushrooms, served with herb noodles	Schnitzel with mushroom cream sauce, served with broccoli and croquettes
Menu 3 Vegetarian	Plant-based Moussaka with eggplant, zucchini, tomatoes and potatoes, optionally with parmesan cheese	Plant-based Chickpea stew with broccoli, coconut and raisins, served with almond – mint rice	Plant-based Filled zucchini with herb sauce, served with mixed vegetables and noodles
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 September 27th

Sun September 28th

Appetizer

Appetizer

Appetizer

Soup of the day

Soup of the day

Soup of the day

Menu 1

Pork filet tranches with sauce béarnaise, served with mixed vegetables and hash browns

Tuscan noodle stir-fry with beef, zucchini, eggplant and bell pepper

Menu 2

Poultry fricassee with peas and black salsify, served with rice

Chicken leg with Jaipur curry and fruity curry sauce, served with cauliflower and baked potatoes

Menu 3 Vegetarian

Plant-based
Crunchy broccoli slice with tomato sauce, served with mixed vegetables and noodles

Plant-based
Spaghetti with vegetable bolognese, optionally with parmesan cheese

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