

gsi:gastronomie

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

menu

Mon August 11th

Tue August 12th

Appetizer

Appetizer

Appetizer

Soup of the day

Soup of the day

Soup of the day

Menu 1

Turkey – vegetable skewer with honey – sesame sauce, served with curry rice

Chicken curry with cilantro and lemongrass, served with basmati rice

Menu 2

Silverside rump cut with horseradish sauce, served with boullion vegetables and potatoes

Pork loin steak with pepper – nut butter, served with potato wedges and **organic** cauliflower

Menu 3 Vegetarian

Plant-based
German ravioli with onion chutney, served with root vegetables

Plant-based
Mixed gnocchi stir-fry with tomato sauce, served with vegetables

Dessert

Dessert variations

Dessert variations

Salad bar

Salad bar

Salad bar

Dinner

Selected dish

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 August 13th	Thu August 14th	Fri August 15th
Appetizer	Appetizer	Appetizer	Appetizer
Soup of the day	Soup of the day	Soup of the day	Soup of the day
Menu 1	Housemade fish lasagna with lemon sauce and organic spinach	Turkey leg with dark balsamic vingegar sauce, served with carrots and potatoes	Rosemary fish filet with tomato sauce, served with bell pepper vegetables and Provencal potatoes
Menu 2	Beef goulash with bell pepper and mushrooms, served with mixed vegetables and potato noodles	Lamb ragout with mangold and celery, served with rice	Mauritian chicken salmi Poulet, served with oven vegetables and rice
Menu 3 Vegetarian	Plant-based Sweet potato – amaranth patty with curry sauce, served with rice	Plant-based Steamed kohlrabi with herb sauce, served with wholegrain noodles	Plant-based Red lentil curry with chickpeas, served with ribbon noodles
Dessert	Dessert variations	Dessert variations	Dessert variations
Salad bar	Salad bar	Salad bar	Salad bar
Dinner	Selected dish	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 16th

Sun August 17th

Appetizer

Appetizer

Soup of
the day

Soup of the day

Menu 1

Creamed pork goulash,
served with **organic** pasta
and **organic** broccoli

Closed

Menu 2

Filled turkey roast
with sage sauce, served
with mixed vegetables
and potatoes

Menu 3
Vegetarian

Plant-based
Chili sin carne
with guacamole,
served with rice

Dessert

Dessert variations

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