

# gsi:gastronomie

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

## menu

### Mon August 18th

### Tue August 19th

#### Appetizer

Appetizer

Appetizer

#### Soup of the day

Soup of the day

Soup of the day

#### Menu 1

Oven-cooked pork neck with prune filling, served with **organic** cauliflower and roasted potatoes

Turkey schnitzel with mushroom sauce, served with pointed cabbage and boiled potatoes

#### Menu 2

Chicken steak with béarnaise sauce, served with **organic** cauliflower and roasted potatoes

Homemade beef bolognese, served with spaghetti, optionally with parmesan cheese

#### Menu 3 Vegetarian

**Plant-based**  
Vegetable spring roll with salsa sauce, served with Asian-style vegetables and basmati rice

**Plant-based**  
Oven-baked radicchio with orange sauce

#### 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 20th	Thu August 21st	Fri August 22nd
<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>	Veal ragout with mushrooms, served with <b>organic</b> broccoli and housemade Swabian noodles	Boeuf bourguignon, served with mixed vegetables and boiled potatoes	Cape hake <b>MSC</b> with mustard sauce, served with mixed vegetables and sautéed potatoes
<b>Menu 2</b>	Pork roast with mustard sauce, served with pointed cabbage and potatos	Turkey strips with sweet and sour sauce, served with Asian-style vegetables and fried rice	Chicken breast with herb sauce, served with <b>organic</b> leaf spinach and rice
<b>Menu 3 Vegetarian</b>	<b>Plant-based</b> Potato – vegetable stir-fry with chive sour cream	<b>Plant-based</b> Grilled eggplant with cherry tomatoes, served fried rice	<b>Plant-based</b> Vegetable – couscous stir-fry with mango dip, served with roasted vegetables
<b>Dessert</b>	Dessert variations	Dessert variations	Dessert variations
<b>Salad 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 23rd

Sun August 24th

Appetizer

Appetizer

Soup of  
the day

Soup of the day

Menu 1

Closed

Oven-baked fish fillet **MSC**  
with lemon-dill sauce, served  
with **organic** broccoli and pasta

Menu 2

Pork schnitzel with  
mushroom sauce, served  
with French fries

Menu 3  
Vegetarian

**Plant-based**  
Vegetable patty with  
herb sauce, served with  
zucchini vegetables

Dessert

Dessert variations

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