

gsi:gastronomie

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

Mon February 16th

Tue February 17th

Appetizer

Appetizer

Soup of the day

Soup of the day

Menu 1

Closed

Pork fillet with mustard sauce, served with romanesco and **organic** rigatoni

Menu 2

Chicken breast with sweet-sour Chinese cabbage, served with Asian noodles

Menu 3 Vegetarian

Plant-based
Polenta – vegetable slices with eggplant, chickpeas, and tomato vegetables

Dessert

Dessert variations

Salat bar

Salad bar

Dinner

Selected dish

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 February 18th	Thu February 19th	Fri February 20th
Appetizer	Appetizer	Appetizer	Appetizer
Soup of the day	Soup of the day	Soup of the day	Soup of the day
Menu 1	Pork roast with crackling and caraway sauce, served with potato – Brussel sprout vegetabeles	Turkey schnitzel with balsamic sauce, served with Provençal vegetables and hash browns	House made fish lasagna with organic spinach leaves, served white wine sauce
Menu 2	Fried trout with lemon-dill sauce, served with stir-fried vegetables and whole grain rice	Boeuf Bourguignon with carrots, onions and celery, served with ribbon noodles	Turkey ragout with tarragon sauce, served with winterly vegetables and Swabian noodles
Menu 3 Vegetarian	Plant-based Gyros stir-fry with cucumber – ajvar tzatziki, served with baked sweet potatoes	Plant-based Vegetable curry with tofu, potatoes, leek and carrots, served with basmati rice	Plant-based Oven-baked zucchini with ratatouille and plant-based mince, served with colorful pasta
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 February 21st

Sun February 22nd

Appetizer

Appetizer

Appetizer

Soup of
the day

Soup of the day

Soup of the day

Menu 1

Minced beef steak with
spicy salsa sauce, served
with **organic** beans and
steakhouse fries

Crispy chicken breast fillet
with tomato béchamel sauce,
served with creamed kohlrabi

Menu 2

Chicken – vegetable noodle
stir-fry, served with tomato sauce

Pork loin with burgundy sauce,
served with pointed cabbage
and hash browns

Menu 3
Vegetarian

Plant-based
Vegetable fricassee with peas,
asparagus and carrots,
served with rice

Plant-based
Eggplant steak with herb sugo,
served with bean – tomato
vegetables and sesame potatoes

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