

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

Soup of
the day

Menu 1

Menu 2

Menu 3
Vegetarian

Dessert

Salat bar

Dinner

Closed

Appetizer

Soup of the day

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

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

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

Dessert variations

Salad bar

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 Meeressressourcen

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** Gustav Stresemann Institut

gsi:gastronomie

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

Wed February 18th

Thu February 19th

Fri February 20th

Appetizer

Soup of the day

Menu 1

Menu 2

Menu 3 Vegetarian

Dessert

Salat bar

Dinner

Appetizer

Soup of the day

Pork roast with crackling and caraway sauce, served with potato – Brussel sprout vegetables

Fried trout with lemon-dill sauce, served with stir-fried vegetables and whole grain rice

Plant-based

Gyros stir-fry with cucumber – ajvar tzatziki, served with baked sweet potatoes

Dessert variations

Salad bar

Cold – warm buffet

Appetizer

Soup of the day

Turkey schnitzel with balsamic sauce, served with Provençal vegetables and hash browns

Boeuf Bourguignon with carrots, onions and celery, served with ribbon noodles

Plant-based

Vegetable curry with tofu, potatoes, leek and carrots, served with basmati rice

Dessert variations

Salad bar

Cold – warm buffet

Appetizer

Soup of the day

House made fish lasagna with organic spinach leaves, served white wine sauce

Turkey ragout with tarragon sauce, served with winterly vegetables and Swabian noodles

Plant-based

Oven-baked zucchini with ratatouille and plant-based mince, served with colorful pasta

Dessert variations

Salad bar

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** Gustav Stresemann Institut

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 Meeressressourcen

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** Gustav Stresemann Institut