

# gsi:gastronomie

Frühstück 16,70 € | Mittagessen 22,20 € | Abendessen 20,00 €

breakfast 16,70 € | lunch 22,20 € | dinner 20,00 €

Mon January 26th

Tue January 27th

Appetizer

Appetizer

Appetizer

Soup of  
the day

Soup of the day

Soup of the day

Menu 1

Tandoori chicken breast  
with braised carrots and  
curry – sesame potatoes

Pork chop with herb crust  
and barbecue sauce,  
served with pointed  
cabbage and potato gratin

Menu 2

Lamb curry with eggplant,  
pumpkin and cilantro,  
served with rice

Turkey roll roast with  
Burgundy sauce, served  
with Mediterranean  
vegetables and sun wheat

Menu 3  
Vegetarian

Plant-based  
Vegetable patties served  
with tomato sugo, served  
with mixed vegetables

Plant-based  
Schnitzel from the field  
with herb sauce, served  
with pumpkin 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 January 28th	Thu January 29th	Fri January 30th
<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>	Fried zander with saffron sauce, served with fennel – carrot vegetables and pearl couscous	Pork schnitzel with mushroom sauce, served with mixed vegetables and French fries	Oven-baked hoki fillet with Noilly Prat sauce, served with mangold - bell pepper vegetables, and pasta
<b>Menu 2</b>	Beef rendang with lemongrass and chili, served with basmati rice	Turkey goulash with spring onions and tomatoes, served with farfalle pasta	Chicken breast steak gratinated with tomato and sheep's cheese, served with mangold - bell pepper vegetables, and pasta
<b>Menu 3 Vegetarian</b>	<b>Plant-based</b> Whole grain spaghetti with homemade pesto, served with fried cherry tomatoes	<b>Plant-based</b> Oven-baked radicchio with oranges and walnuts, served with fragrant rice	<b>Plant-based</b> Wild mushroom stir-fry with zucchini, bell peppers, eggplant, and spinach, served with wild garlic dip
<b>Dessert</b>	Dessert variations	Dessert variations	Dessert variations
<b>Salat bar</b>	Salad bar	Salad bar	Salad bar
<b>Dinner</b>	Cold – warm buffet	Cold – warm buffet	<b>Closed</b>

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 January 31st

Sun February 1st

Appetizer

Soup of  
the day

Menu 1

Menu 2

Closed

Closed

Menu 3  
Vegetarian

Dessert

Salat bar

Dinner

Closed

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