

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

menu

Appetizer

Soup of the day

Menu 1

Menu 2

Menu 3 Vegetarian

Dessert

Salat bar

Dinner

Appetizer

Soup of the day

Tandoori chicken breast with braised carrots and curry – sesame potatoes

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

Plant-based

Vegetable patties served with tomato sugo, served with mixed vegetables

Dessert variations

Salad bar

Cold – warm buffet

Appetizer

Soup of the day

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

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

Plant-based

Schnitzel from the field with herb sauce, served with pumpkin rice

Dessert variations

Salad bar

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 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:gastronomie

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

Wed January 28th

Thu January 29th

Fri January 30th

Appetizer

Appetizer

Appetizer

Appetizer

Soup of the day

Soup of the day

Soup of the day

Soup of the day

Menu 1

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

Menu 2

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

Menu 3 Vegetarian

Plant-based
Whole grain spaghetti with homemade pesto, served with fried cherry tomatoes

Plant-based
Oven-baked radicchio with oranges and walnuts, served with fragrant rice

Plant-based
Wild mushroom stir-fry with zucchini, bell peppers, eggplant, and spinach, served with wild garlic dip

Dessert

Dessert variations

Dessert variations

Dessert variations

Salat bar

Salad bar

Salad bar

Salad bar

Dinner

Cold – warm buffet

Cold – warm buffet

Closed

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 €

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 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