

# gsi:gastronomie

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

Mon January 12th

Tue January 13th

## menu

### Appetizer

### Soup of the day

### Menu 1

### Menu 2

### Menu 3 Vegetarian

### Dessert

### Salat bar

### Dinner

### Appetizer

### Soup of the day

Pork loin steak "Tuscan" with herb jus, served with mixed vegetables and tagliatelle

Chicken breast with herb crust and fig mustard sauce, served with pan-fried potatoes

Plant-based  
Cannelloni with plant-based Bolognese filling, served with basil sauce

Dessert variations

Salad bar

Cold – warm buffet

### Appetizer

### Soup of the day

Beef goulash with bell pepper, tomato, and olives, served with **organic** penne

Oven-baked turkey breast with herb butter, served with mixed vegetables and fried potatoes

Plant-based  
Sweet potato tikka masala in tomato – coconut sauce, served with spiced 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 14th

Thu January 15th

Fri January 16th

## Appetizer

Appetizer

Appetizer

Appetizer

## Soup of the day

Soup of the day

Soup of the day

Soup of the day

## Menu 1

Breaded fish fillet with white wine sauce, served with **organic** green beans and herb potatoes

Homemade beef lasagna with basil sauce

Poached fish fillet with saffron sauce, served with **organic** leaf spinach and **organic** pasta

## Menu 2

Oven-baked chicken leg with rosemary sauce, served with pointed cabbage and tomato – bell pepper rice

Salmi chicken with mixed vegetables and rice

Lamb stew, served with **organic** beans and potatoes

## Menu 3 Vegetarian

**Plant-based**  
Winterly vegetable stir-fry with **organic** Brussels sprouts, chestnuts, potatoes and pumpkin

**Plant-based**  
Spring roll with sweet and sour sauce, served with Asian vegetables and rice

**Plant-based**  
Braised chicory with orange – basil sauce, served with quinoa

# menu

## Dessert

Dessert variations

Dessert variations

Dessert variations

## Salat bar

Salad bar

Salad bar

Salad bar

## Dinner

Cold – warm buffet

**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 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 €

Sat January 17th

Sun January 18th

## Appetizer

Appetizer

Appetizer

## Soup of the day

Soup of the day

Soup of the day

## Menu 1

Pork cordon bleu with thyme sauce, served with peas and carrots and fried potatoes

Turkey thigh with red wine – shallot sauce, served with broccoli and rosemary potatoes

## Menu 2

Chicken curry with cilantro, bell peppers and sprouts, served with jasmine rice

Greek-style ground beef steaks with tzatziki, served with stir-fried vegetables

## Menu 3 Vegetarian

Plant-based  
Noodle stir-fry with eggplant, carrots and cherry tomatoes, served with ramson sauce

Plant-based  
Rocket – sweet potato slices, served with vegetables and whole grain rice

## 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