

# 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

Appetizer

Appetizer

Appetizer

Soup of  
the day

Soup of the day

Soup of the day

Menu 1

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

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

Menu 2

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

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

Menu 3  
Vegetarian

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

**Plant-based**  
Sweet potato tikka masala  
in tomato – coconut sauce,  
served with spiced 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 14th	Thu January 15th	Fri January 16th
<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>	Breaded fish fillet with white wine sauce, served with <b>organic</b> green beans and herb potatoes	Homemade beef lasagna with basil sauce	Poached fish fillet with saffron sauce, served with <b>organic</b> leaf spinach and <b>organic</b> pasta
<b>Menu 2</b>	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 <b>organic</b> beans and potatoes
<b>Menu 3 Vegetarian</b>	<b>Plant-based</b> Winterly vegetable stir-fry with <b>organic</b> Brussels sprouts, chestnuts, potatoes and pumpkin	<b>Plant-based</b> Spring roll with sweet and sour sauce, served with Asian vegetables and rice	<b>Plant-based</b> Braised chicory with orange – basil sauce, served with quinoa
<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	<b>Selected dish</b>	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 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 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

