

# gsi:gastronomie

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

Mon April 13th

Tue April 14th

Appetizer

Appetizer

Appetizer

Soup of  
the day

Soup of the day

Soup of the day

Menu 1

Italian fish fillet with  
avocado - dill sauce,  
served with fried zucchini  
and tagliatelle

Minced lamb steak with  
herb butter, served with  
beans and French fries

Menu 2

Chicken breast Florentina style  
with cream sauce, served  
with leaf spinach and  
stir-fried potatoes

Oven-baked turkey breast  
with thyme jus, served with  
spring vegetables and rice

Menu 3  
Vegetarian

Plant-based  
Vegetable bagels with  
light mint dip, served with  
mixed vegetable rice

Plant-based  
Spaghetti with cheese  
sauce, broccoli, mushrooms  
and green pepper

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 €

	Wed April 15th	Thu April 16th	Fri April 17th
<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>	Lemon chicken with yoghurt dip, served with vegetable couscous	Marinated pork loin steak with braised onions, served with rosemary potatoes	Veal fricassee with asparagus, mushrooms and peas, served with rice
<b>Menu 2</b>	Piquant beef goulash with peppers and onions, served with stir-fried potatoes	Lamb stew with mangold, onion and garlic, served with <b>organic</b> romanesco and mint rice	Gratinated fish fillet <b>MSC</b> with herb quark, served with <b>organic</b> broccoli and potatoes
<b>Menu 3 Vegetarian</b>	<b>Plant-based</b> Cauliflower – grain stir-fry with curry and tofu	<b>Plant-based</b> Pasta with vegetable bolognese, optionally with parmesan cheese	<b>Plant-based</b> Vegetable stir-fry with quinoa, pineapple and sweet potatoes
<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	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 April 18th

Sun April 19th

## Appetizer

Appetizer

Appetizer

## Soup of the day

Soup of the day

Soup of the day

## Menu 1

Pollock fillet **MSC** with coconut – cilantro sauce, served with stir-fried vegetables and basmati rice

Minced beef steak with mustard sauce, served with stir-fried vegetables and potato wedges

## Menu 2

Fried chicken breast with Mexican vegetables and polenta

Turkey breast ragout with wild mushrooms, served with potato noodles

## Menu 3 Vegetarian

**Plant-based**  
Penne all'arrabiata with piquant tomato sauce, served with rocket salad

**Plant-based**  
Vegetable patties with tomato – bell pepper salsa, served with stir-fried vegetables and 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** Gustav Stresemann Institut