

gsi:gastronomie

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

Mon March 9th

Tue March 10th

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 March 11th	Thu March 12th	Fri March 13th
Appetizer	Appetizer	Appetizer	Appetizer
Soup of the day	Soup of the day	Soup of the day	Soup of the day
Menu 1	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
Menu 2	Spicy beef goulash with peppers and onions, served with stir-fried potatoes	Lamb stew with mangold, onion and garlic, served with organic romanesco and mint rice	MSC Gratinated fish fillet with herb quark, served with organic broccoli and potatoes
Menu 3 Vegetarian	Plant-based Cauliflower – grain stir-fry with curry and tofu	Plant-based Pasta with vegetable bolognese, optionally with parmesan cheese	Plant-based Vegetable stir-fry with quinoa, pineapple and sweet potatoes
Dessert	Dessert variations	Dessert variations	Dessert variations
Salat bar	Salad bar	Salad bar	Salad bar
Dinner	Cold – warm buffet	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 €

Sat March 14th

Sun March 15th

Appetizer

Appetizer

Appetizer

Soup of
the day

Soup of the day

Soup of the day

Menu 1

MSC Pollock fillet 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

