

gsi:gastronomie

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

Mon September 21st

Tue September 22nd

Appetizer

Appetizer

Appetizer

Soup of the day

Soup of the day

Soup of the day

Menu 1

Yellow Thai curry
with chicken, served with
stir-fried vegetables and rice

Braised beef shoulder
with herb sauce, served
with zucchini vegetables
and fried polenta

Menu 2

Pork loin steak "Tuscany"
with thyme sauce, served
with Mediterranean
vegetables and potatoes

Chicken – noodle stir-fry
with young spinach, cherry
tomatoes and herbs

Menu 3 Vegetarian

Plant-based
Pasta "aglio e olio" with garlic,
peppers, and parsley

Plant-based
Gnocchi sautéed in sage,
served with tomato
vegetables

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 September 23rd

Thu September 24th

Fri September 25th

Appetizer

Appetizer

Appetizer

Appetizer

Soup of the day

Soup of the day

Soup of the day

Soup of the day

Menu 1

Grilled fish **MSC** with lemon sauce, served with eggplant – carrot vegetables and wholegrain rice

Grilled chicken leg, with herb sauce, served with **organic** almond broccoli, and thyme potatoes

Fish ragout **MSC** in Noilly Prat sauce, served with fennel vegetables and saffron rice

Menu 2

Beef cannelloni with tomato – cream sauce

Lamb goulash with pumpkin and onions, served with vegetable couscous

Turkey steak with peaches and hollandaise sauce, served with baby carrots and pasta

Menu 3 Vegetarian

Plant-based Vegetable rice stir-fry with tofu and tomato salsa

Plant-based Vegetable curry with **organic** cauliflower, bell peppers, and mango in coconut milk, served with jasmine rice

Plant-based Grilled baked potato with plant-based dip, served with Mediterranean oven vegetables

Dessert

Dessert variations

Dessert variations

Dessert variations

Salat bar

Salad bar

Salad bar

Salad bar

Dinner

Cold – warm buffet

Cold – warm buffet

Closed – private function

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 September 26th

Sun September 27th

Appetizer

Appetizer

Appetizer

Soup of the day

Soup of the day

Soup of the day

Menu 1

Turkey – vegetable stir-fry with rosemary sauce, served with ribbon pasta

Breaded chicken breast with onion sauce, served with savoy cabbage and roasted potatoes

Menu 2

Lasagna with salmon and spinach, served with lemon sauce

Beef albondigas with bell pepper sauce, served with tomato rice

Menu 3 Vegetarian

Plant-based
Gnocchi casserole with cherry tomatoes and baby spinach

Plant-based
Vegetable schnitzel with wild mushroom ragout, served with French fries

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