

gsi:gastronomie

Frühstück 16,70 € | Mittagessen 22,20 € | Abendessen 20,00 €

breakfast 16,70 € | lunch 22,20 € | dinner 20,00 €

Mon October 5th

Tue October 6th

Appetizer

Appetizer

Appetizer

Soup of the day

Soup of the day

Soup of the day

Menu 1

Breaded chicken steak with braised zucchini and eggplant, served with curry potatoes

Pork gyros with tzatziki, served with white cabbage salad and baked potatoes

Menu 2

Fish fillet with a grainy mustard sauce, served with mixed vegetables and herb rice

Marinated chicken breast with garlic sauce, served with beans and rice

Menu 3 Vegetarian

Plant-based
Whole grain spaghetti with roasted cherry tomatoes, served with house made rocket pesto

Plant-based
Three kinds of gnocchi – spinach stir-fry with cress sauce

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 October 07th	Thu October 08th	Fri October 09th
Appetizer	Appetizer	Appetizer	Appetizer
Soup of the day	Soup of the day	Soup of the day	Soup of the day
Menu 1	Pork stuffed cabbage roulade with dark sauce, Brussels sprouts and boiled potatoes	Chicken breast with gorgonzola sauce, served with vegetable strips and rice	Seafood with herb – garlic sauce, served with cherry tomatoes and linguine
Menu 2	Turkey roast with arrabiata sauce, served with romanesco and polenta	Bratwurst with curry sauce, served with pointed cabbage and potato wedges	Beef goulash with peppers and onions, served with red cabbage and swiss noodels
Menu 3 Vegetarian	Plant-based Steamed celery steak with herb sauce, served with bell pepper rice	Plant-based Mediterranean pasta stir-fry with tomato – caper sauce, served with grilled vegetables	Plant-based Pumpkin – soft wheat stir-fry with vegetable sauce
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

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 October 10th

Sun October 11th

Appetizer

Appetizer

Appetizer

Soup of the day

Soup of the day

Soup of the day

Menu 1

Hoki fillet 'Meunière' with lemon sauce, served with mixed vegetables and potatoes

Pork filet medallions with salsa sauce, served with colorful vegetables and French fries

Menu 2

Chicken breast with rocket sauce, served with rice noodles

Oven-cooked turkey breast with herb sauce, served with **organic** cauliflower and rice

Menu 3 Vegetarian

Plant-based
Quinoa – vegetable stir-fry, served with bell pepper sauce and wholegrain rice

Plant-based
Vegetable tortellini, served with creamy leek

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