gsi:gastronomie

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

menu

	Mon November 09th	Tue November 10th
Appetizer	Appetizer	Appetizer
Soup of the day	Soup of the day	Soup of the day
Menu 1	Korean beef strips 'Bulgogi', served with Chinese cabbage and basmati rice	Turkey breast with cream cheese sauce, served with oven vegetables and Swabian noodles
Menu 2	Turkey leg with burgundy sauce, served with Mediterranean vegetables and soft wheat	Breaded fish filet with lime – chili sauce, served with Romanesco and pasta
Menu 3 Vegetarian	Plant-based Potato noodle stir-fry with oyster mushrooms, red onions and cherry tomatoes	Plant-based Lousianian stir-fry "Jambalaya" with red beans, bell pepper and spring onions, served with long grain rice
Dessert	Dessert variations	Dessert variations
Salat bar	Salad bar	Salad bar
Dinner	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

gsi Gustav Stresemann Institut

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 November 11th	Thu November 12th	Fri November 13th
Appetizer	Appetizer	Appetizer	Appetizer
Soup of the day	Soup of the day	Soup of the day	Soup of the day
Menu 1	Basque lamb ragout with tomatoes, onions, bell pepper and garlic, served with saffron rice	Pork loin roast with dark beer sauce, served with braised cabbage and bread dumplings	Steamed fish fillet with lemon sauce, served with mixed vegetables and wild garlic potatoes
Menu 2	Chicken meatballs in caper sauce, served with peas, carrots and herb pasta	Asian chicken stir-fry with peppers, Swiss chard, sprouts and sweet-and-sour sauce, served with Asian noodles	Game stew with cranberry sauce, served with brussels sprouts and pasta
Menu 3 Vegetarian	Plant-based Moussaka with eggplant, zucchini, tomatoes and potatoes, optionally with parmesan cheese	Plant-based Chickpea stew with broccoli, coconut and raisins, served with almond – mint rice	Plant-based Oven-baked zucchini stir-fry with plant-based feta alternative and tomatoes, served with pasta
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

gsi Gustav Stresemann Institut

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

	Sat November 14th	Sun November 15th
Appetizer	Appetizer	Appetizer
Soup of the day	Soup of the day	Soup of the day
Menu 1	Pork schnitzel with Béarnaise sauce, served with mixed vegetables and rösti triangles	Tuscan noodle stir-fry with beef, zucchini, eggplant and bell pepper
Menu 2	Beef goulash with bell pepper and mushrooms, served with red cabbage and potato dumpling	Chicken leg with Jaipur curry and fruity curry sauce, served with cauliflower and baked potatoes
Menu 3 Vegetarian	Plant-based Polenta – broccoli slice with tomato sauce, served and pasta	Plant-based Lentil patties with curry sauce and grilled vegetables, served with vegetable rice
Dessert	Dessert variations	Dessert variations
Salat bar	Salad bar	Salad bar
Dinner	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

gsi Gustav Stresemann Institut

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