

gsi:gastronomie

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

Mon June 1st

Tue June 2nd

Appetizer

Appetizer

Appetizer

Soup of
the day

Soup of the day

Soup of the day

Menu 1

Chicken gratinated with
mozzarella and basil sauce,
served with mixed vegetables
and jasmin rice

Oven-cooked turkey roast
with thyme sauce, served
with **organic** romanesco
and rice

Menu 2

Pork loin steak with
mustard sauce, served
with **organic** cauliflower
and potatoes

Lamb ragout, served with
Provencal vegetables
and herb potatoes

Menu 3
Vegetarian

Plant-based
Wholegrain noodle casserole,
served with ratatouille

Plant-based
Breaded kohlrabi with
basil sauce, served with
tomato – leek 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 €

menu

	Wed June 3rd	Thu June 4th	Fri June 5th
Appetizer	Appetizer	Appetizer	Appetizer
Soup of the day	Soup of the day	Soup of the day	Soup of the day
Menu 1	Steamed fish fillet in pepper marinade with herb sauce, served with organic leaf spinach and parsley potatoes	Turkey leg with rosemary sauce, served with mixed vegetables and herb rice	Red fish fillet with lemon sauce, served with organic broccoli and potatoes
Menu 2	Veal blanquette with two kinds of mushrooms, served with finger carrots and rice	Beef goulash with bell pepper and onions, served with pasta	Mallorquin chicken leg with tomatoes and onions, served with saffron rice
Menu 3 Vegetarian	Plant-based Mediterranean spaghetti stir-fry with zucchini and basil pesto, served with cherry tomatoes	Plant-based Quinoa stir-fry with sweet potato, pineapple and mixed vegetables, served with tomato sauce	Plant-based Gnocchi gratin with tomatoes and spinach, served with basil 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 June 6th

Sun June 7th

Appetizer

Appetizer

Appetizer

Soup of the day

Soup of the day

Soup of the day

Menu 1

Pepper spit roast with onion sauce, served with green beans and ramson potatoes

Herb chicken with chives sauce, served with zucchini and farfalle

Menu 2

Turkey breast steak with herb butter, served with carrots and pasta

Minced lamb steak with rosemary sauce, served with stir-fried vegetables and roasted potatoes

Menu 3 Vegetarian

Plant-based
Eggplant steak with tomato sauce, served with ratatouille and herb rice

Plant-based
Pumpkin – chia seed patty with plant-based dip, served with mixed 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

