

# gsi:gastronomie

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

Mo 08. Juni

Di 09. Juni

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Menu 1

Hähnchenbrust mit  
Brokkolikruste und  
Kräuterquark, dazu  
Oreganokartoffeln

Putengyros mit Tzatziki,  
dazu Röstitalern  
und Krautsalat

Menu 2

Gedämpftes Fischfilet mit  
Kapern – Tomaten Sauce,  
dazu Romanesco und Reis

Schweinerückenbraten  
mit Senfsauce, dazu  
Schmorgemüse  
und Pasta

Menu 3  
vegetarisch

Pflanzlich  
Gemüsebällchen mit  
Pilzsauce, dazu  
Schmelztomaten

Pflanzlich  
Geschmorter Chicorée mit  
Passionsfrucht – Essig Jus,  
dazu Quinoa

Dessert

Dessertauswahl

Dessertauswahl

Salatbuffet

Salatbuffet

Salatbuffet

Abendessen

Kalt – Warmes Buffet

Kalt – Warmes 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 €

Mi 10. Juni

Do 11. Juni

Fr 12. Juni

Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise	Kalte Vorspeise
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Menu 1	Saté Spieß vom Hähnchen mit Erdnussauce, dazu asiatisches Gemüse und Duftreis	Lammtopf mit Tomaten, Oliven und Zwiebeln, dazu Pasta	Mediterranes Rindergulasch mit Tomaten und Bohnen, dazu Spätzle
Menu 2	Toskanische Nudelpfanne mit Rindfleischstreifen, Zucchini, Aubergine, Paprika und Zwiebeln	Putenbrust mit Currysauce, dazu Kartoffelgratin und Möhren – Lauch Gemüse	Pangasius Filet mit Weißweinsauce, dazu Kartoffeln und Wurzelgemüse
Menu 3 vegetarisch	Pflanzlich Rote Bete Taler aus dem Ofen mit Dip, dazu Perlcouscous	Pflanzlich Gebratener Fenchel mit Kräutern und Paprikasauce, dazu Polenta	Pflanzlich Bunte Gemüse – Reis Pfanne mit Tomatensalsa
Dessert	Dessertauswahl	Dessertauswahl	Dessertauswahl
Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
Abendessen	Kalt – Warmes Buffet	Kalt – Warmes Buffet	Kalt – Warmes 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 €

## menu

Sa 13. Juni

So 14. Juni

Vorspeise

Kalte Vorspeise

Kalte Vorspeise

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Menu 1

Schweinenacken mit  
Kräuterbutter, dazu buntes  
Gemüse und Kroketten

Putenbraten aus dem Ofen  
mit Thymanjus, dazu Pariser  
Karotten und Knöpfe

Menu 2

Hähnchentopf mit Zucchini  
und Paprika in Kokosmilch,  
dazu Vollkornreis

Hackbraten mit Biersauce,  
dazu Bohnen und  
Röstkartoffeln

Menu 3  
vegetarisch

**Pflanzlich**  
Nudel – Gemüse Auflauf  
mit Kräutersauce, dazu  
wahlweise Parmesan

**Pflanzlich**  
Gefüllte Zucchini mit  
Tomatensauce, dazu  
Vollkornreis

Dessert

Dessertauswahl

Dessertauswahl

Salatbuffet

Salatbuffet

Salatbuffet

Abendessen

Kalt – Warmes Buffet

Kalt – Warmes 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