

gsi:gastronomie

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

menu

Mon June 8th

Tue June 9th

Appetizer

Appetizer

Appetizer

Soup of the day

Soup of the day

Soup of the day

Menu 1

Chicken breast with broccoli crust and herb curd, served with oregano potatoes

Turkey gyros with tzatziki, served with hash browns and coleslaw

Menu 2

Steamed fish filet with caper – tomato sauce, served with romanesco and rice

Pork loin roast with mustard sauce, served with roasted vegetables and pasta

Menu 3 Vegetarian

Plant-based
Vegetable balls with mushroom sauce, served with tomatoes

Plant-based
Braised chicory with passion fruit – vinegar jus, served with quinoa

Dessert

Dessert variations

Dessert variations

Salad 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

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 10th	Thu June 11th	Fri June 12th
Appetizer	Appetizer	Appetizer	Appetizer
Soup of the day	Soup of the day	Soup of the day	Soup of the day
Menu 1	Saté chicken skewer with peanut sauce, served with Asian vegetables and rice	Lamb stew with tomatoes, olives and onions, served with noodles	Mediterranean beef goulash with tomatoes and beans, served with Swabian noodles
Menu 2	Tuscan noodle stir-fry with beef stripes, zucchini, eggplant, bell pepper and onions	Turkey breast with curry sauce, served with potato gratin and carrot – leek vegetables	Pangasius fillet with white wine sauce, served with potatoes and root vegetables
Menu 3 Vegetarian	Plant-based Oven-baked beetroot patties, served with dip and pearl couscous	Plant-based Fried fennel with herbs and bell pepper sauce, served with polenta	Plant-based Mixed vegetable – rice stir-fry with tomato salsa
Dessert	Dessert variations	Dessert variations	Dessert variations
Salad 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 13th

Sun June 14th

Appetizer

Appetizer

Appetizer

Soup of the day

Soup of the day

Soup of the day

Menu 1

Pork neck with herb butter, served with mixed vegetables and croquettes

Turkey roast with thyme jus, served with Parisian carrots and Swiss noodles

Menu 2

Chicken stew with zucchini and bell pepper in coconut milk, served with wholegrain rice

Meatloaf with beer sauce, served with green beans and roasted potatoes

Menu 3 Vegetarian

Plant-based
Pasta – vegetable casserole with herb sauce, optionally served with parmesan cheese

Plant-based
Stuffed zucchini with tomato sauce, served with wholegrain rice

Dessert

Dessert variations

Dessert variations

Salad 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

