

gsi:gastronomie

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

Mon June 15th

Tue June 16th

Appetizer

Appetizer

Appetizer

Soup of
the day

Soup of the day

Soup of the day

Menu 1

Turkey – vegetable skewer
with honey – sesame sauce,
served with glass noodles

Chicken curry with cilantro
and lemongrass, served
with basmati rice

Menu 2

Homemade beef lasagna with
beans and cherry tomatoes

Pork loin steak with
pepper – nut butter,
served with potato wedges
and ratatouille vegetables

Menu 3
Vegetarian

Plant-based
Vegetable – rice stir-fry
with marinated tofu

Plant-based
Mixed gnocchi stir-fry
with tomato sauce,
served with vegetables

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



gsi:gastronomie

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

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

menu

	Wed June 17th	Thu June 18th	Fri June 19th
Appetizer	Appetizer	Appetizer	Appetizer
Soup of the day	Soup of the day	Soup of the day	Soup of the day
Menu 1	Housemade fish lasagna with lemon sauce and organic spinach	Turkey leg with dark balsamic vingegar sauce, served with carrots and potatoes	Rosemary fish filet with tomato sauce, served with bell pepper vegetables and Provencal potatoes
Menu 2	Beef goulash with bell pepper and mushrooms, served with mixed vegetables and potato noodles	Venison ragout with leek and celery, served with rice	Mauritian chicken salmi poulet, served with oven vegetables and rice
Menu 3 Vegetarian	Plant-based Sweet potato – amaranth patty with curry sauce, served with rice	Plant-based Steamed kohlrabi with herb sauce, served with wholegrain noodles	Plant-based Red lentil curry with chickpeas, served with ribbon noodles
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 20th

Sun June 21st

Appetizer

Appetizer

Appetizer

Soup of the day

Soup of the day

Soup of the day

Menu 1

Creamed pork goulash, served with **organic** pasta and **organic** broccoli

Chicken breast steak with tomato sauce, served with gnocchi and a cherry tomato stir-fry

Menu 2

Filled turkey roast with sage sauce, served with mixed vegetables and potatoes

Lamb curry with chickpeas and cilantro, served with curry rice

Menu 3 Vegetarian

Plant-based Chili sin carne with guacamole, served with rice

Plant-based Potato – vegetable casserole with herb sauce

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