

gsi:gastronomie

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

menu

Mon June 22nd

Tue June 23rd

Appetizer

Appetizer

Appetizer

Soup of the day

Soup of the day

Soup of the day

Menu 1

Pork neck with braised onions, served with roasted potatoes

Turkey schnitzel with mushroom sauce, served with pointed cabbage and boiled potatoes

Menu 2

Chicken steak with béarnaise sauce, served with honey carrots and rigatoni noodles

House made beef bolognese with spaghetti, optionally served with parmesan cheese

Menu 3 Vegetarian

Plant-based
Vegetable spring roll with salsa sauce, served with Asian-style vegetables and basmati rice

Plant-based
Gratinated chicory with walnuts and orange sauce, served with rice

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 €

Wed June 24th

Thu June 25th

Fri June 26th

Appetizer

Appetizer

Appetizer

Appetizer

Soup of the day

Soup of the day

Soup of the day

Soup of the day

Menu 1

Pollock ragout, served with romanesco and Quinoa – rice

Boeuf bourguignon, served with mixed vegetables and boiled potatoes

Redfish fillet with saffron sauce, served with mixed vegetables and potatoes

Menu 2

Smoked pork loin roast with cranberry sauce, served with braised white cabbage and bread dumplings

Chicken breast with herb sauce, served with **organic** spinach leaves and rice

Duck breast tranches with sweet-sour sauce, served with Asian vegetables and fried rice

Menu 3 Vegetarian

Plant-based
Potato – vegetable stir-fry with chive sour cream

Plant-based
Tagliarini with kohlrabi pesto, served with cherry tomatoes

Plant-based
Vegetable – couscous stir-fry with mango dip, served with roasted vegetables

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

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 €

Sat June 27th

Sun June 28th

Appetizer

Appetizer

Appetizer

Soup of the day

Soup of the day

Soup of the day

Menu 1

Chicken breast steak gratinated with pineapple and cheese, served with rosemary potatoes

Oven-baked fish fillet with lemon – dill sauce, served with **organic** broccoli and pasta

Menu 2

Lamb goulash with lemongrass, served with mixed vegetables, and rice

Pork schnitzel with mushroom sauce, served with French fries

Menu 3 Vegetarian

Plant-based
Soft wheat – vegetable stir-fry with tomato sauce

Plant-based
Vegetable patty with herb sauce, served with zucchini 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

