

# gsi:gastronomie

Frühstück 15,- € | Mittagessen 19,- € | Abendessen 18,- €  
breakfast 15,- € | lunch 19,- € | dinner 18,- €

Mon January 23rd

Tue January 24th

## Starter

Appetizer

Appetizer

## Soup of the day

Stew of white cabbage,  
savoy cabbage and potatoes

Pumpkin - Orange Soup

## Menu 1

Beef rump steak  
with pepper sauce,  
served with green beans  
and fried potatoes

Turkey top leg **Reetz**  
with Burgundy sauce,  
served with roasted  
pointed cabbage  
and spaetzle

## Menu 2

Chicken breast fillet **Reetz**  
with pepper sauce,  
served with green beans  
and fried potatoes

Pork neck steak  
**Eifelfleisch**  
with cauliflower,  
served with jacket  
potato with herb quark

## Menu 3 vegetarian

Broccoli - medallions,  
served with grilled vegetables  
and vegetable rice

Homemade lasagna  
with vegetable  
bolognese <sup>1,2,</sup>  
and cheese au gratin

## Dessert

Dessert

Dessert

## Salad

Salad bar

Salad bar

## Dinner

Cold and warm buffet

Cold and 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 15,- € | Mittagessen 19,- € | Abendessen 18,- €  
 breakfast 15,- € | lunch 19,- € | dinner 18,- €

## menu

	Wed January 25th	Thu January 26th	Fri January 27th
<b>Starter</b>	Appetizer	Appetizer	Appetizer
<b>Soup of the day</b>	Potato leek soup with bacon	Chicken broth <sup>1,</sup> with egg cream	Cream of sauerkraut soup with croutons
<b>Menu 1</b>	Fish fillet <b>MSC</b> with baked vegetables and wild penne rigate	Turkey curry <b>Reetz</b> with coconut and coriander <sup>1, 9,</sup> served with vegetables and basmati rice	Roasted duck breast with Brussels sprouts, served with gnocchi with walnut pesto
<b>Menu 2</b>	Pork fillet medallion <b>Eifelfleisch</b> gratinated with camembert, served with honey carrots and potato noodles	Minced lamb steaks with rosemary sauce, served with fried courgette and potato bites	Tagliatelle with Cape hake fillet <b>MSC</b> , served with leaf spinach
<b>Menu 3 vegetarian</b>	Vegetable balls with "sweet & sour" sauce <sup>3,</sup> served with fried rice	Kale and hemp fritters <sup>1,3</sup> with cherry tomatoes, served with saffron sauce and noodles	Tofu slice with vegetable strips and cheese au gratin, served with rice
<b>Dessert</b>	Dessert	Dessert	Dessert
<b>Salad</b>	Salad bar	Salad bar	Salad bar
<b>Dinner</b>	Cold and warm buffet	Cold and warm buffet	Cold and 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 15,- € | Mittagessen 19,- € | Abendessen 18,- €  
breakfast 15,- € | lunch 19,- € | dinner 18,- €

Sat January 28th

Sun January 29th

Starter

Appetizer

Appetizer

Soup of the day

Clear beef broth with strips of pancake

Tomato - basil soup

Menu 1

Chicken breast **Reetz** from the oven on paprika - onion vegetables, served with fettuccine

Veal steak with bernaise sauce, served with broccoli and croquettes

Menu 2  
vegetarian

Ricotta-spinach dumplings <sup>1,3</sup> with wild mushroom ragout

Schupfnudel pan with various vegetables and mozzarella <sup>1,</sup>

Dessert

Dessert

Dessert

Salad

Salad bar

Salad bar

Dinner

Cold and warm buffet

Cold and 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

