

gsi:gastronomie

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

Mon March 13th

Tue March 14th

Starter

Appetizer

Appetizer

Soup of the day

Clear beef broth
with vegetables

Cream of corn soup

Menu 1

Veal steak
with ratatouille
and duchess potatoes

Beef strips in teriyaki sauce
with sprout vegetables
and basmati rice

Menu 2

Turkey curry with pineapple,
coconut and coriander,
served with Mie noodles

Roast pork neck
in beer sauce,
with savoy cabbage and
potatoes

Menu 3 vegetarian

bulgur - vegetables
Patty with tomato sauce

Vegetable goulash
with tomatoes, peppers
and onions, served with fusilli

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 March 15th	Thu March 16th	Fri March 17th
Starter	Appetizer	Appetizer	Appetizer
Soup of the day	Courgette soup with roasted sunflower seeds	Tomato soup with cream	Clear onion soup
Menu 1	Roast turkey with herb crust, served with potatoes and pan-fried vegetables	Beef Bolognese with Spaghetti and Parmesan	Fried fillet of tilapia with almond broccoli, white wine sauce and onion rice
Menu 2	Provencal lamb stew with peppers and tomatoes, served with wild rice	Pork steak with sherry sauce, served with cauliflower and Rösti Bites	Roast beef with thyme sauce, served with Leipziger Allerlei and potato gratin
Menu 3 vegetarian	Vegetarian vegetable noodle pan with tomato sauce	Roasted fennel with cherry tomatoes and spring onions, served with herb rice	Ribbon noodles with two kinds of mushrooms and dried tomatoes
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
Salad	Salad bar	Salad bar	Salad bar
Dinner	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,- €

menu

	Sat March 18th	Sun March 19th
Starter	Appetizer	Appetizer
Soup of the day	Vegetable soup	Chicken soup
Menu 1	Oven-cooked turkey breast Reetz with mushroom sauce and colourful farfalle	Rump steak with béarnaise sauce, pan-fried vegetables and french fries
Menu 2	Grilled pollack with pepper vegetables and rice	Breaded chicken breast steak Reetz with peas and carrots, served with noodles
Menu 3 vegetarian	Panzerotti "verdi al formaggio" with a cheese sauce and grated parmesan	Rocket salad - sweet potato slice with pan-fried vegetables and wholemeal rice
Dessert	Dessert	Dessert
Salad	Salad bar	Salad bar
Dinner	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