

# gsi:gastronomie

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

Mon March 20th

Tue March 21th

## Starter

Appetizer

Appetizer

## Soup of the day

Beef broth  
with insert

Vegan  
Peperonata soup

## Menu 1

Merlanfilet "Meunière"  
with lime sauce, served with  
spinach leaves and pasta

Turkey breast steak  
with thyme jus, ratatouille  
and croquettes

## Menu 2

Roasted chicken breast fillet  
with mango chutney,  
served with Chinese cabbage  
and patatas bravas

Korean pullogi with pork  
with pears and soy sauce,  
served with wok vegetables  
and basmati rice

## Menu 3 vegetarian

**Vegan**  
Cauliflower curry  
with dried tomatoes,  
served with colourful rice

Spaghetti with vegetable  
bolognese, served with  
rocket and parmesan cheese

## 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,- €

	Wed March 22th	Thu March 23th	Fri March 24th
<b>Starter</b>	Appetizer	Appetizer	Appetizer
<b>Soup of the day</b>	Coconut curry soup	Passed cream of vegetable soup	Vegan Asian vegetable soup
<b>Menu 1</b>	Pork gyros with tzatziki and coleslaw, served with rice	Pork escalope with mushroom sauce, served with finger carrots with potato gratin	Organic pasta with roasted redfish fillet, served with cheese sauce and kohlrabi sticks
<b>Menu 2</b>	Roast veal with chanterelle sauce, served with lumberjack vegetables and Rösti	Lamb ragout with apricot and coriander, served with vegetable couscous	Sauerbraten with sultana sauce, served with red cabbage and bread dumplings
<b>Menu 3 vegetarian</b>	Gnocchi with wild herb sauce, served with tomato vegetables	Mixed vegetable and rice pan with mozzarella cheese au gratin	Roasted chicory with cherry tomatoes, spring leek and wholemeal 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,- €

## menu

	Sat March 25th	Sun March 26th
<b>Starter</b>	Appetizer	Appetizer
<b>Soup of the day</b>	Fennel soup with ginger	Cream of pumpkin soup
<b>Menu 1</b>	Lummerbraten "Mediterranean" stuffed with minced meat, served with grilled vegetables and rosemary potatoes	Pink veal boiled fillet with Bearnaise sauce, served with organic broccoli and spaetzle
<b>Menu 2</b>	Coloured noodles with chicken breast steak, served with organic leaf spinach	Pollack fillet from the oven with dill sauce, served with cauliflower and potato noodles
<b>Menu 3 vegetarian</b>	Organic polenta cheese crispy slice with organic tomato ragout and rice	Pumpkin and chia seed roast with wild rice and saffron sauce
<b>Dessert</b>	Dessert	Dessert
<b>Salad</b>	Salad bar	Salad bar
<b>Dinner</b>	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

