

gsi:gastronomie

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

Mon March 27th

Tue March 28th

Starter

Appetizer

Appetizer

Soup of the day

Vegan
Carrot - Paprika Soup

Vegan
Tomato and orange soup

Menu 1

Cassel loin from the oven,
served with mashed
potatoes and sauerkraut

Leg of lamb Mallorquin style,
with stewed tomatoes, garlic
and onions,
served with patatas bravas

Menu 2

Grilled chicken leg
with ratatouille
and fried rice

Homemade beef bolognese
with spaghetti
and parmesan cheese

Menu 3
vegetarian

Vegan
Thai vegetable pan with
glass noodles^{1,9}

Vegan
coconut rice with Brussels
sprouts, coconut milk^{1,9}
spring leek, avocado, mint
and basil

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 29th	Thu March 30th	Fri March 31st
Starter	Appetizer	Appetizer	Appetizer
Soup of the day	Vegan Potato-parsnip soup	Vegan Barley stew with carrots, leek, celery, potatoes and peas	Vegan Celery soup with roasted sesame
Menu 1	Pike perch fillet with fennel and orange, served with potatoes	Veal stew with onions, mushrooms and garlic, served with noodles	Fried fish fillet with almond broccoli and lemon sauce, served with potatoes
Menu 2	Roasted chicken breast steaks with paprika - onion vegetables, served with colourful farfalle	Pork neck steak with bean vegetables and potato gratin, served with pepper sauce	Turkey breast steak with gorgonzola sauce and creamed spinach, served with ribbon noodles
Menu 3 vegetarian	Vegan Bulgur Eggplant with tomato sauce and wholemeal rice	Vegan Cauliflower curry with ginger, chilli and peas, served with basmati rice	Vegan Lentil patties with mushroom-leek vegetables and fried rice
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
Salad	Salad bar	Salad bar	Salad bar
Dinner	Cold and warm buffet	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

	Sat April 01st	Sun April 02nd
Starter	Appetizer	Appetizer
Soup of the day	Vegetable soup	Beef broth with chowder
Menu 1	Chicken breast baked with pineapple and cheese, served with curry sauce, carrots and gnocchi	Pork fillet in one piece with Béarnaise sauce, served with cauliflower and potato croquettes
Menu 2	Tuscan pasta pan with beef strips, courgette, aubergines, peppers and onions	Rump steak with Béarnaise sauce, served with cauliflower and potato croquettes
Menu 3 vegetarian	Beetroot patties with saffron sauce, served with vegetable rice	Vegetable cutlet with cherry tomatoes and herb 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