

gsi:gastronomie

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

Mon May 22nd

Tue May 23rd

Starter

Appetizer

Appetizer

Soup of the day

Chicken broth with vegetable stripes

Tomato cream soup

Menu 1

Chicken breast steak from the oven on zucchini – onion vegetables, served with fettuccine

Turkey breast from the oven with bell pepper – onion vegetables, served with risotto alla milanese

Menu 2

Hoki fillet MSC "meunière style" served with lemon sauce, rosemary potatoes and root vegetables

Veal ragout with canterelles and onions, served with broccoli and bread dumplings

Menu 3 vegetarian

Champignon puff pastry with herb sauce and rice

Quinoa pan with sweet potato, pineapple, curry and mixed vegetables

Dessert

Dessert

Dessert

Salad

Salad plate

Salad plate

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 May 24th	Thu May 25th	Fri May 26th
Starter	Appetizer	Appetizer	Appetizer
Soup of the day	Fennel soup with ginger	Beef broth with vegetables	Avocado cream soup with mint
Menu 1	Mallorquin chicken leg with tomatoes, onions and saffron rice	Lamb stifado, with Kritharaki and green beans	Fried redfish fillet with shrimp sauce, served with leaf spinach and wild rice
Menu 2	Fried zander fillet with lemon sauce, served with Romanesco and farfalle noodles	Minced beef steaks with Mediterranean vegetables, rosemary sauce and hash browns	Burgundy roast with potato gratin, served with baby carrots and red wine sauce
Menu 3 vegetarian	Vegan Yellow bell pepper, filled with couscous, served with cherry tomatoes	Swabian noodle pan with colorful mixed vegetables, gratinated with cheese	Fried curry noodles with Asian vegetables and roasted cashew nuts
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,- €

Sat May 27th

Sun May 28th

Starter

Appetizer

Soup of the day

Zucchini soup

Menu 1

Pasta with pork medallions, served with gorgonzola cheese sauce and cauliflower

Closed

Menu 2

Fried chicken breast with onion sauce, stir-fried vegetables and pommes macaire

Menu 3
vegetarian

Carrot – sesame schnitzel with stir-fried vegetables and herb curd

Dessert

Dessert

Salad

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** Gustav
Stresemann
Institut