

gsi:gastronomie

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

Mon May 29th

Tue May 30th

Starter

Appetizer

Soup of the day **Closed**

Vegetable soup

Menu 1

Fried plaice fillet **MSC**
with rice and leaf spinach

Menu 2

Rump steak with herb
butter, potatoes and
mixed vegetables

Menu 3
vegetarian

Noodle casserole
with mixed vegetables
and tomato sauce

Dessert

Dessert

Salad

Salad plate

Dinner

Closed

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 31st	Thu June 1st	Fri June 2nd
Starter	Appetizer	Appetizer	Appetizer
Soup of the day	Spinach cream soup with roasted almonds	Potato – leek soup	Beef broth
Menu 1	Asian pork meat with lime and chili, served with fried noodles mixed with vegetables	Chicken curry with vegetables and basmati rice	Pollack fillet MSC with bell pepper – lemon salsa, served with mashed potatoes
Menu 2	Turkey breast from the oven with balsamic vinegar sauce, served with zucchini and wild rice	Beef roast with pointed cabbage and potatoes	Pulled pork with barbecue sauce, coleslaw and grilled potatoes
Menu 3 vegetarian	Tortellini – vegetable casserole, with cheese sauce	Pumpkin – chia seed patty, with wholegrain rice and ramson dip	Spinach dumpling with cherry tomato ragout
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 June 3rd

Sun June 4th

Starter

Appetizer

Appetizer

Soup of the day

Pumpkin soup

Poultry soup

Menu 1

Lamb roast with thyme jus, served with herb rice and rustic vegetables

Turkey steak with herb butter, served with broccoli and potato noodles

Menu 2

Bœuf bourguignon with dauphine potatoes and vegetables

Pork schnitzel with mushroom sauce and parsley potatoes

Menu 3
vegetarian

Vegetable goulash with soy sprouts and tofu

Beet root gnocchi with Mediterranean vegetables

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

