

gsi:gastronomie

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

Mon November 20th

Tue November 21st

Vorspeise

Appetizer

Appetizer

Tagessuppe

Vegan
Vegetable cream soup

Vegan
Zucchini soup

Menu 1

Tilapia fillet with lime – chilli sauce, served with leaf spinach and pasta

Turkey leg with thyme jus, served with ratatouille and roasted potatoes

Menu 2

Fried chicken breast fillet with mango chutney, served with mixed vegetables and potatoes bravas

Korean pullogi with pork meat, pears and soy sauce, served with wok vegetables and Asian noodles

Menu 3
vegetarisch

Vegan
Cauliflower curry with dried tomatoes and basmati rice

Spaghetti – vegetable pan with tomato – rocket salad pesto and parmesan cheese

Dessert

Dessert variations

Dessert variations

Salatbuffet

Salad bar

Salad bar

Abendessen

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 November 22nd	Thu November 23rd	Fri November 24th
Vorspeise	Appetizer	Appetizer	Appetizer
Tagessuppe	Tomato cream soup	Vegan Clear mushroom soup	Sieved vegetable soup
Menu 1	Grilled chicken breast steak with cilantro and mint, with a youghurt dip and basmati rice	Pork steak with mushroom sauce, served with carrots and potato gratin	Pasta with fried redfish fillet, served with white wine sauce and kohlrabi sticks
Menu 2	Pepper spit roast with malt beer sauce, served with savoy cabbage and rice	<u>Christmassy</u> lamb ragout with apricots, oranges, cilantro and cinnamon, served with bread dumplings	Turkey gyros with tsatsiki and fried pointed cabbage and sweet potatoes
Menu 3 vegetarisch	Fried cauliflower with potatoes, ginger and garlic	Fried chicory with cherry tomatoes and spring onions and pesto noodles	Gnocchi in wild herb sauce, served with tomato vegetables
Dessert	Dessert variations	Dessert variations	Dessert variations
Salatbuffet	Salad bar	Salad bar	Salad bar
Abendessen	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,- €

Sat November 25th

Sun November 26th

Vorspeise

Appetizer

Appetizer

Tagessuppe

Vegan
Vegetable broth

Leek cream soup

Menu 1

Beef goulash with bell pepper and onions, served with noodles and buttered vegetables

Pork loin roast, with sauce béarnaise, with vegetables and pommes dauphine

Menu 2

Cape hake MSC with saffron sauce and vegetable rice, served with sugar peapod

Herb chicken with tomato sauce, served with mixed vegetables and ribbon noodles

Menu 3 vegetarisch

Vegetable patty variation, served with grilled vegetables and eggplant dip

Vegetable couscous with carrot – pumpkin seed hash brown, served with a guacamole dip

Dessert

Dessert variations

Dessert variations

Salatbuffet

Salad bar

Salad bar

Abendessen

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

