

# gsi:gastronomie

Frühstück 16,70 € | Mittagessen 22,20 € | Abendessen 20,00 €  
breakfast 16,70 € | lunch 22,20 € | dinner 20,00 €

Mon January 6th

Tue January 7th

## Appetizer

Appetizer

Appetizer

## Soup of the day

Soup of the day

Soup of the day

## Menu 1

Turkey curry with coconut, pineapple and cilantro, served with basmati rice

Chicken leg with burgundy sauce, served with pointed cabbage and Swabian noodles

## Menu 2

-

Beef goulash with ratatouille, served with rosemary potatoes and herb curd

## Menu 3 Vegetarian

Plant-based  
Vegetable patty with mixed vegetables out the oven

Plant-based  
Yellow bell pepper filled with couscous, served with piquant sauce and rice

## Dessert

Dessert variations

Dessert variations

## Salat bar

Salad bar

Salad bar

## Dinner

Cold – warm buffet

Cold – 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 16,70 € | Mittagessen 22,20 € | Abendessen 20,00 €

breakfast 16,70 € | lunch 22,20 € | dinner 20,00 €

	Wed January 8th	Thu January 9th	Fri January 10th
<b>Appetizer</b>	Appetizer	Appetizer	Appetizer
<b>Soup of the day</b>	Soup of the day	Soup of the day	Soup of the day
<b>Menu 1</b>	Pollack fillet with tomato sugo, served with zucchini and ribbon noodles	Turkey steak with herb butter, served with grilled vegetables and hast brown patties	Steamed fish filet with saffron sauce, served with wok vegetables and basmati rice
<b>Menu 2</b>	Veal fricassee with asparagus, mushrooms and peas, served with rice	Mediterranean lamb stew with tomatoes, olives and garlic, served with pesto noodles	Fried chicken breast with spicy tomato sauce, served with wok vegetables and basmati rice
<b>Menu 3 Vegetarian</b>	<b>Plant-based</b> Gnocchi gratin with tomatoes and spinach, gratinated with mozzarella	<b>Plant-based</b> Radicchio out the oven with mint dip, served with Oriental rice	<b>Plant-based</b> Penne all' arrabbiata with spicy tomato sauce and rocket
<b>Dessert</b>	Dessert variations	Dessert variations	Dessert variations
<b>Salat bar</b>	Salad bar	Salad bar	Salad bar
<b>Dinner</b>	Cold – warm buffet	Cold – warm buffet	Selected dish

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 16,70 € | Mittagessen 22,20 € | Abendessen 20,00 €  
breakfast 16,70 € | lunch 22,20 € | dinner 20,00 €

Sat January 11th

Sun January 12th

## Appetizer

Appetizer

Appetizer

## Soup of the day

Soup of the day

Soup of the day

## Menu 1

Minced beef steak with mustard sauce, served with ribbon noodles and grilled vegetables

Cape hake with broccoli, potatoes and dill sauce

## Menu 2

-

Chicken – tomato ragout with vegetables and wholegrain rice

## Menu 3 Vegetarian

**Plant-based**  
Fried chicory with cherry tomatoes, spring onions and pesto noodles

**Plant-based**  
Vegetable couscous with carrot – pumpkin seed patty, served with guacamole

## Dessert

Dessert variations

Dessert variations

## Salat bar

Salad bar

Salad bar

## Dinner

Cold – warm buffet

Cold – 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

