

gsi:gastronomie

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

Mon May 19th

Tue May 20th

Appetizer

Appetizer

Appetizer

Soup of the day

Soup of the day

Soup of the day

Menu 1

Chicken breast tranches with colorful asparagus ragout, served with ramson potatoes

Turkey gyros with tzatziki, served with French fries and coleslaw

Menu 2

Pork schnitzel with mushroom cream sauce, served with bell pepper rice

Pollock loin MSC with dill sauce, served with grilled tomato and linguine

Menu 3 Vegetarian

Plant-based
Oven-baked sweet potato with plant-based herb dip

Plant-based
Rice patty with tomato sauce, served with mixed vegetables

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 €

menu

	Wed May 21th	Thu May 22th	Fri May 23th
Appetizer	Appetizer	Soup of the day	Appetizer
Soup of the day	Soup of the day	Soup of the day	Soup of the day
Menu 1	Minced lamb steak with ajvar–feta dip, served with green beans and potato wedges	Chicken Biryani Reetz with mint dip, served with basmati rice	Redfish filet with lemon butter, served with organic spinach and sautéed potatoes
Menu 2	Homemade beef lasagna, served with tomato sauce	Pork split roast with mustard sauce, served with sautéed pointed cabbage and Swabian noodles	Lamb curry with chickpeas and parsley, served with potato noodles
Menu 3 Vegetarian	Plant-based Tagliatelle with sautéed mushrooms and cherry tomatoes	Plant-based Provencal pasta stir-fry with dried tomatoes and rocket salad	Plant-based Oven-grilled eggplant with cilantro dip, served with bell pepper rice
Dessert	Dessert variations	Dessert variations	Dessert variations
Salat bar	Salad bar	Salad bar	Salad bar
Dinner	Cold – warm buffet	Cold – warm buffet	Cold – 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 16,70 € | Mittagessen 22,20 € | Abendessen 20,00 €
breakfast 16,70 € | lunch 22,20 € | dinner 20,00 €

Sat May 24th

Sun May 25th

Appetizer

Appetizer

Appetizer

Soup of the day

Soup of the day

Soup of the day

Menu 1

Spiced chicken stew, served with vegetable rice and mixed vegetables

Steamed **MSC** fish filet with white wine sauce, served with honey-glazed carrots and boiled potatoes

Menu 2

Pork loin with herb jus, served with **organic** broccoli and rosemary potatoes

Beef goulash with onions and bell peppers, served with noodles

Menu 3 Vegetarian

Plant-based
Vegetable goulash with bell peppers, zucchini, and tomatoes, served with pasta

Plant-based
Vegetable – couscous stir-fry with tomato sauce, served with mangold with cherry tomatoes

Dessert

Dessert variations

Dessert variations

Salat bar

Salad bar

Salad bar

Dinner

Cold – warm buffet

Selected dish

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