

gsi:gastronomie

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

menu

Mon July 21st

Tue July 22nd

Appetizer

Appetizer

Appetizer

Soup of the day

Soup of the day

Soup of the day

Menu 1

Oven-cooked pork neck with prune filling, served with **organic** cauliflower and roasted potatoes

Turkey schnitzel with mushroom sauce, served with pointed cabbage and boiled potatoes

Menu 2

Chicken steak with béarnaise sauce, served with **organic** cauliflower and roasted potatoes

Homemade beef bolognese, served with spaghetti, optionally with parmesan cheese

Menu 3 Vegetarian

Plant-based
Vegetable spring roll with salsa sauce, served with Asian-style vegetables and basmati rice

Plant-based
Oven-baked radicchio with orange sauce

Dessert

Dessert variations

Dessert variations

Salad bar

Salad bar

Salad bar

Dinner

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 €

menu

	Wed July 23rd	Thu July 24th	Fri July 25th
Appetizer	Appetizer	Appetizer	Appetizer
Soup of the day	Soup of the day	Soup of the day	Soup of the day
Menu 1	Veal ragout with mushrooms, served with organic broccoli and housemade Swabian noodles	Boeuf bourguignon, served with mixed vegetables and boiled potatoes	Cape hake MSC with mustard sauce, served with mixed vegetables and sautéed potatoes
Menu 2	Pork roast with cranberry sauce, served with organic broccoli and housemade Swabian noodles	Turkey strips with sweet and sour sauce, served with Asian-style vegetables and fried rice	Chicken breast with herb sauce, served with organic leaf spinach and rice
Menu 3 Vegetarian	Plant-based Potato – vegetable stir-fry with chive sour cream	Plant-based Grilled eggplant with cherry tomatoes, served fried rice	Plant-based Vegetable – couscous stir-fry with mango dip, served with roasted vegetables
Dessert	Dessert variations	Dessert variations	Dessert variations
Salad 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 July 26th

Sun July 27th

Appetizer

Appetizer

Appetizer

Soup of
the day

Soup of the day

Soup of the day

Menu 1

Small grill plate with herb butter,
served with white cabbage salad
and rosemary potatoes

Oven-baked fish fillet **MSC**
with lemon-dill sauce, served
with **organic** broccoli and pasta

Menu 2

Lamb goulash with
lemongrass, served
with rice

Pork schnitzel with
mushroom sauce, served
with French fries

Menu 3
Vegetarian

Plant-based
Tender wheat – vegetable
stir-fry with tomato sauce

Plant-based
Vegetable patty with
herb sauce, served with
zucchini vegetables

Dessert

Dessert variations

Dessert variations

Salad 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