



gastronews

Ausgabe 70 | September 2025

Neuheiten & Aktuelles von **gastromenü Ulm** – catering & events

Preisrätsel
auf Seite **4**!



INHALT

Regionalität ist mehr
als ein Trend 1

Das Hotel LAGO auf Erfolgskurs 1

Das Hotel LAGO zählt zu
den Top-Arbeitgebern 2025 2

gastrosplitter 2

Auf ein Wort
von Thomas Eifert 2

Ulm Messe und **gastroevents** 3

Interview mit Daniel Prokein 3

Hüttengaudi zur
Weihnachtszeit 3

Ribs & Beer im BarrelHouse 3

Mitarbeiterteam 4

Spanische Gemüsetortilla
vom Straußenei 4

Das Gewinnspiel 4

gastromenü
catering & events

Regionalität ist mehr als ein Trend

Sie ist unsere Überzeugung

Für das Betriebscatering überlegen wir uns jedes Jahr spannende Aktionen wie „Work-Food-Balance“, „Farbenspiel“, „Fernweh“, „Let's go green“, „Vegane & vegetarisches Burger & Bowls“ oder unsere beliebten „Manufakturstars“. Neue Food-Trends werden kreativ in den Betriebsrestaurants umgesetzt – für genussvolle Vielfalt und überraschende Geschmackserlebnisse.

Doch was uns wirklich am Herzen liegt: Regionalität. Ein bewusster Schritt hin zu mehr Nachhaltigkeit, echter Qualität und gelebter regionaler Identität.



Denn Regionalität ist bei **gastromenü** keine leere Worthülse – sie ist gelebte Praxis, spürbar auf jedem Teller. Deshalb haben wir fünf engagierte Regioteams gegründet. Die Mission: In ihren Regionen besondere Produzent:innen, Landwirt:innen und Manufakturen aufzuspüren. Sie besuchen die Höfe, schauen genau hin – wie werden Tiere gehalten? Wie wachsen die Pflanzen? Wie wird gearbeitet? So entsteht Nähe. Und echtes Vertrauen. Unsere Köchinnen und Köche entwickeln gemeinsam mit den Regioteams Rezepte, bei denen lokale Rohstoffe im Mittelpunkt stehen. Mit viel Liebe, Kreativität und Sorgfalt entsteht so jedes Gericht – bis Geschmack, Qualität und Herkunft perfekt harmonisieren.

Beim nächsten Mittagessen lohnt sich ein bewusster Blick auf den Speiseplan. Denn: Gutes Essen beginnt mit guten Zutaten. Und die wachsen direkt vor unserer Haustür.



Ein kleiner Auszug:

- Spargel vom Biohof Häge in Langenau
- Grünkern-Risotto aus der Benzmühle in Heidenheim
- Ziegenkäse vom Bioland-Hof Bertelemühle
- Kartoffeln vom Hof Daiber in Bad Schussenried
- Feldsalat von der Gärtnerei Gairing im Donautal

... und viele weitere!

Das Hotel LAGO auf Erfolgskurs

Mit neuen Strategien in eine vielversprechende Zukunft

In den vergangenen Monaten hat unser Hotel LAGO eine beeindruckende Entwicklung durchlaufen. Mit gezielten Optimierungen in verschiedenen Bereichen haben wir die Weichen klar auf Wachstum und Qualität gestellt – mit sichtbarem Erfolg. Ein bedeutender Schritt war die Optimierung der Distributionsstrategie. Durch einen verbesserten Auftritt auf den führenden Online Travel Agencies (OTAs) wie Booking.com, Expedia oder HRS konnte die Reichweite erheblich gesteigert werden. In der Vergangenheit waren viele der Zimmer online nicht buchbar – ein Umstand, der nun konsequent beseitigt wurde.



Auch in der Preisgestaltung haben wir professionelle Strukturen etabliert. Durch zusätzliche Erfahrung aus dem städtischen Hotelmarkt konnte wertvolles Wissen übertragen und nun gezielter mit Preisen und Verfügbarkeiten variiert werden. Besonders in Zeiten schwankender Nachfrage hilft das, flexibel zu agieren und mit attraktiven Angeboten gegenzusteuern.

Mit Einführung einer neuen Buchungsmaschine auf der LAGO-Website wurde ein weiterer Meilenstein gesetzt. Gäste können nun nicht nur einfacher buchen, sondern werden durch Upsell-Angebote gezielt angesprochen. Das spart Zeit, reduziert Fehler und macht die Direktbuchung attraktiver denn je.

Dank guter Geschäftszahlen konnten in den letzten Monaten zahlreiche außerplanmäßigen Instandhaltungsmaßnahmen umgesetzt werden: Neue Teppichböden auf den Etagen, moderne Beleuchtung, praktische Leselampen,



neue Spiegel in den Zimmern und ein zeitgemäßes Schließsystem sorgen für mehr Komfort. Auch die Matratzen wurden vor wenigen Wochen komplett erneuert – unsere Gäste schlafen noch „himmlischer“ als vorher!

Zu guter Letzt wurde auch die Dienstplan-Gestaltung optimiert – ein oft unterschätzter Bereich, der jedoch für ein harmonisches Miteinander im Team und reibungslose Abläufe sorgt.

www.lago-ulm.de

Impressum / Herausgeber

gastromenü GmbH
Steinbeisstr. 7
89079 Ulm
Telefon 0731 / 9 46 11 - 0
www.gastromenue.de
info@gastromenue.de
Redaktion: Ursula Peter
Layout: Designbüro Bauer, Ulm



gastromenü

Das Hotel LAGO zählt zu den Top-Arbeitgebern 2025

Wir freuen uns über diese besondere Auszeichnung

Das Hotel LAGO darf sich über eine ganz besondere Auszeichnung freuen: Im Rahmen der renommierten Busche Personalstudie wurde es als einer der TOP Arbeitgeber des Jahres 2025 in der Hotellerie ausgezeichnet. Die feierliche Preisverleihung fand am 26. Mai 2025 im Dorint Hotel in Frankfurt/Oberursel statt.

Die Studie, die bereits zum vierten Mal durchgeführt wurde, ist eine wissenschaftlich begleitete Onlinebefragung, bei der in diesem Jahr rund 3.600 Mitarbeitende aus der Gastronomie und Hotellerie teilgenommen haben.



Initiator ist die Busche Verlagsgesellschaft mbH, bekannt als Herausgeber des Schlummeratlas – einem der wichtigsten Magazine für die Hotellerie im deutschsprachigen Raum.

Ziel der Befragung war es, fundierte Erkenntnisse über die Arbeitgeberattraktivität von Betrieben aus Sicht von Auszubildenden sowie Fach- und Führungskräften zu gewinnen. Dabei standen Themen wie Zufriedenheit, Führungsverhalten, Gehalt, Benefits, Weiterbildung und Arbeitszeiten im Fokus. Die wissenschaftliche Leitung der Studie hatte Dr. Almut Steinbach von der DHBW Ravensburg inne.

Das Hotel LAGO überzeugte in allen abgefragten Bereichen und wurde



für seine vorbildliche Arbeitgeberkultur ausgezeichnet. Der Preis wurde stellvertretend von Jenny Eifert und Marian Schneider entgegengenommen. Mit dieser Auszeichnung stärkt das LAGO nicht nur sein Arbeitgeberimage, sondern leistet auch einen wichtigen Beitrag zur Fachkräftesicherung in der Hotel- und Gastronomiebranche.

AUSBILDUNG

@ **LAGO**
hotel & restaurant am see

Mit Freude werden wir auch ab September 2025 wieder Hotel-Azubis ausbilden. Die Nachfrage nach Lehrstellen war abermals stärker als in den Vorjahren. Damit investieren wir in die Zukunft unseres Hauses.



**JETZT
ONLINE
BEWERBEN!**

LAGO

hotel & restaurant am see

gastroplitter

Blicke in die **gastro**-Welt



Bei diesen Köchen kann nichts mehr schief gehen.

Essen in Gemeinschaft ist immer wieder schön.

Zusammen sind wir schnell, stark und manchmal auch witzig genug um den Tag zu überleben.

Freie Trauungen sind der Trend und in jedem unserer Lokale möglich

Das Mitarbeiterfest bei der Firma Hauff in Hermaringen

Tolle Lichtillumination mit Fassadenkletterer am Hotel LAGO



Hier gehts zum Video!

Auf ein Wort Mulmiges Gefühl

Aufbruchstimmung sieht anders aus!



Am 23. Februar 2025 war Bundestagswahl und für manchen war es die Hoffnung auf einen Wendepunkt in der deutschen Wirtschaftspolitik. Nun sind 5 Monate ins Land gezogen und die Stimmung hat einen kräftigen Dämpfer erhalten. Viele Industriebetriebe, vor allem aus der Automobilindustrie und deren Zulieferbetrieben, aber auch im Maschinenbau stehen vor gewaltigen Entlassungs-Szenarien. Nach der „relativ einfachen“ Freisetzung von Leiharbeitern, die nun neue Arbeit suchen, geht es an die Stammbeflegschaften. Versprochene Arbeitsplatzgarantien werden durch großzügige finanzielle Abfindungsregelungen umgangen.

Andere Unternehmen halten noch inne und hoffen ihre derzeitigen Umsatzeinbrüche durch Kurzarbeit zu managen. Es bleibt abzuwarten, ob die Konjunktur in den nächsten 6-8 Monaten anspringen wird. Die Zoll-Queelen mit der USA, gepaart mit der Absatzschwäche vieler deutscher Industriebetriebe in China, dazu die exorbitanten Rüstungsausgaben für die Verteidigung Europas gegen den Aggressor aus Russland sind ein toxisches Gemisch, welches ein mulmiges Gefühl erzeugt. Wenn die großen Betriebe „husten“, trifft es auch die Kleinen. Im Dienstleistungsbereich ist die strikte Spardisziplin angekommen. Die Gastronomie spürt den Rückgang von Tagungen, Veranstaltungen und Übernachtungen und wird Teil einer

sich immer mehr eintrübenden Zukunftserwartung. Die Diskussion über den reduzierten Mehrwertsteuersatz und dessen zwingende Notwendigkeit für die Gastronomie wird oftmals völlig missverstanden. Teilweise erwarten Kunden Preisreduktionen ab Januar 2026, vergessen aber die Erhöhung des Mindestlohnes und dessen Domino-Effekts bei höheren Stundenlöhnen. Ohne die Mehrwertsteuer-Reduktion wären die erhöhten Löhne gar nicht darstellbar und würden zu Betriebsaufgaben und Insolvenzen führen. Deshalb bleibt zu hoffen, dass aus Berlin endlich positive Impulse gesendet werden. Vor allem sollte sich Arbeit und Leistung wieder lohnen – das wurde in der Vergangenheit sträflich übersehen.

Hoffen wir, dass die politische Elite das endlich versteht und Konsequenzen daraus zieht. Zu empfehlen ist das Buch „Kopf hoch“ von Prof. Dr. Volker Busch. Es wurde zum Spiegel-Bestseller und ermutigt die Zukunft realistisch-zuversichtlich zu sehen – eine tolle Wochenendlektüre für alle, die einen positiven „Kick“ vertragen. Einen hoffnungsvollen klaren Blick wünscht Ihnen

Thomas Eifert

Thomas Eifert mit dem **gastro**-Team

Ulm Messe und gastroevents

Das Dream Team gemeinsam zum Erfolg

Ulm hat sich in den letzten Jahren zu einem gefragten Veranstaltungsort für Messen, Galas, Festivals und Großevents aller Art entwickelt. Ein wesentlicher Erfolgsfaktor: die enge und reibungslose Zusammenarbeit zwischen **gastroevents** und der Ulm Messe. Während die Infrastruktur von der Ulm Messe gestellt wird, sorgt das Team von **gastroevents** mit Leidenschaft und Erfahrung für das leibliche Wohl der Gäste – sei es bei großen Veranstaltungen oder bei kleineren Formaten wie Flohmärkten und Verkaufsausstellungen.

Hinter den Kulissen arbeiten Daniel Prokein, Jannik Ziebolz und Patrick Mendoza mit vollem Einsatz. An manchen Wochenenden geht die Arbeit bis tief in die Nacht – doch das Ergebnis kann sich sehen lassen.

Kein Wunder also, dass Veranstalter, die einmal hier waren, gerne

wiederkommen. Events wie die Unitex, die Technorama, die Ordermesse von Chefs Culinar oder die Leben Wohnen Freizeit feiern hier große Erfolge – unterstützt von einem perfekt eingespielten Catering-Team.

Auch künftig stehen zahlreiche Veranstaltungen an, darunter die DIGA und die Reptilienbörse. Das Angebot wurde um das Messecatering 2.0 erweitert – in Zusammenarbeit mit dem patentierten System „Packing Panda“ (www.packingpanda.de) sind ganz neue Möglichkeiten entstanden, um noch flexibler auf moderne Anforderungen der Kunden zu reagieren.

Bei Personalbedarf greift das Team auf einen großen, zuverlässigen Mitarbeiter-Pool zurück – organisiert von Kathi Göttel die für die Schulung und Beschaffung aller Aushilfskräfte bei **gastroevents** verantwortlich ist.



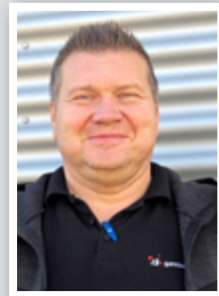
Messecatering
Bunt. Frisch.
Vielfältig



Gesehen
auf der
Technorama

Interview mit Daniel Prokein

Cateringleiter mit Herz und Überblick



Wie läuft die Zusammenarbeit mit der Ulm Messe genau ab?

Sobald die Ulm Messe oder wir eine Anfrage von Veranstaltern erhalten, kontaktieren wir uns gegenseitig.

Wie sieht die Planung konkret aus?

Wir von **gastroevents** sind verantwortlich für Verpflegung, Catering und Gästebetreuung. Alles andere, wie Aufbau, Elektrik oder Technik, liegt bei der Ulm Messe.

Wie funktioniert die Abstimmung zwischen beiden Teams?

Bei jeder Anfrage gibt es gemeinsame Lagebesprechungen. Kundenwünsche werden aufgenommen, Vorschläge gemacht und das weitere Vorgehen abgestimmt.

Wie groß ist dein Stamm-Team?

Wir sind zu dritt: Jannik Ziebolz, Patrick Mendoza und ich.

Was passiert, wenn gerade keine Messe ansteht?

Die Planungen für neue Veranstaltungen beginnen früh – bei Erst-

Veranstaltungen kann der Vorlauf bis zu einem halben Jahr dauern. Außerdem gibt es immer Nacharbeiten und Vorbereitungen für kommende Events.

Gibt es Neuerungen?

Das Messegesehen ist ständig im Wandel – weil sich die Bedürfnisse der Menschen ändern.

Wie haben sich die Messen entwickelt?

Wir beobachten, dass die Messen immer besser besucht werden. Auch unser veganes und vegetarisches Angebot nimmt deutlich zu – ein klarer Trendwechsel.

Was gefällt dir an deiner Arbeit besonders?

Ich schätze vor allem die guten Mitarbeiter, das vertrauensvolle Miteinander und die Möglichkeit, eigenverantwortlich zu arbeiten.

Vielen Dank für das kurze Interview.

Hüttengaudi zur Weihnachtszeit

Feiern in den gemütlichen Hütten des BarrelHouse



Die kalte Jahreszeit rückt näher und damit auch die Planung der diesjährigen Weihnachtsfeiern.

In unserem BarrelHouse bieten wir Ihnen in diesem Jahr eine Location der besonderen Art. Unter dem Motto „Hüttengaudi zu Weihnachten“ lädt Michael Frech mit seinem Team zu einem besonderen Wintererlebnis ein.

Auf der Terrasse des BarrelHouses stehen zwei liebevoll gestaltete, beheizte Hütten – Barrel Lodge I und Barrel Lodge II – bereit, um die Gäste in eine winterliche Welt mit Alpenflair und Apres-Ski-Feeling zu entführen. Die Hütten bieten jeweils Platz für bis zu 25 Personen und sind vom 7. Oktober 2025 bis zum 25. Januar 2026 buchbar – ideal also nicht nur für Weihnachtsfeiern, sondern auch für Geburtsta-

ge, Hochzeiten oder andere private Events in der Winterzeit.

Der Preis liegt bei € 98,- pro Person, was angesichts des kulinarischen Angebots und der exklusiven Nutzung der Hütten ein attraktiver Preis ist. Reservierungen sind ganz unkompliziert über die Website vom BarrelHouse möglich.

Unser Angebot:

★ Drei-Gänge-Buffer

- Zünftige Brotzeitbrettl
- Leckere Hüttenmakkaroni
- Frischer Kaiserschmarrn aus der Guss-Pfanne
- Glühwein auf Wunsch

★ Ihre Hütte. Ihre Feier.

- Location exklusiv genießen
- Zur eigenen Musik feiern

★ Ein besonderes Highlight

- Das hausgebraute Bier kann selbst gezapft werden

Ribs & Beer im BarrelHouse

Der perfekte Mittwochabend!

Wer den Mittwochabend nicht mehr nur als Wochenmitte, sondern als Highlight erleben möchte, ist im BarrelHouse in Neu-Ulm genau richtig. Unter dem Motto „Ribbs & Beer – Mehr Bier, mehr Spaß!“ lädt das beliebte Lokal jede Woche Mittwochs von 17:00 bis 21:30 Uhr für € 36,90 zu einem besonderen Genussabend ein.

Beim Ribbs & Beer Deal erwartet Sie ein köstliches Komplettpaket aus BBQ Spare Ribs und Beilagen.

What you get:

- Ein Rack BBQ Spare Ribs (ca. 500 g): zart, saftig
- Eine Portion knusprige Pommes
- Eine Portion knackiger Coleslaw
- Frisches Bier aus unserer hauseigenen Brauerei



Jeden
Mittwoch
Abend

Dazu gibt es ein weiteres Highlight: Bier aus der hauseigenen Brauerei. Das erste Bier zahlen Sie – alle weiteren Biere gehen aufs Haus! Ein echtes Plus für alle Bierliebhaber, die gerne neue Sorten ausprobieren oder einfach einen geselligen Abend verbringen möchten.

Sie möchten einem Freund oder Familienmitglied eine Freude machen? Kein Problem! Im Online-Shop von **gastroevents** können Sie passende Gutscheine für den Ribbs & Beer Abend erwerben – eine tolle Geschenkidee für jeden Anlass.

Unser Tipp: Am besten rechtzeitig online reservieren und den Mittwoch für einen entspannten Abend mit leckeren Rippchen, kühlem Bier und guten Freunden nutzen!

BarrelHouse
Wileystraße 4
89231 Neu-Ulm

www.barrelhouse.de
Tel: 0731 88 84 44



Unser Mitarbeiterteam

Portraits unserer hochmotivierten Kolleginnen und Kollegen



Benedikt Wittek

› **Benedikt Wittek** ist seit Juni 2022 Teil des Teams im „Seestern“ und dort gemeinsam mit Klaus Buderath für die Sterneküche sowie die Betreuung der Auszubildenden verantwortlich. Der gebürtige Gelsenkirchener lernte sein Handwerk im Landhaus Höppeler in Mülheim an der Ruhr. Schon kurz nach der Ausbildung zog es ihn ins 3-Sterne-Waldhotel Sonora, wo er zwei Jahre lang seinen ohnehin hohen Qualitätsanspruch weiter verfeinerte. 2018 erkochte er als Küchenchef im Anthony's Kitchen in Meerbusch seinen ersten eigenen Michelin-Stern. Es folgten weitere Stationen in Spitzenrestaurants wie dem ZweiSinn in Nürnberg, bevor er als Chef de Cuisine im Siedepunkt in Ulm erneut mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Über seine Frau

Saskia fand er den Weg zu uns in den Seestern und dafür sind wir sehr dankbar. Privat genießt Benedikt Wittek die Zeit mit seiner Frau und dem gemeinsamen Sohn Oskar. Wenn Zeit bleibt, schwingt er sich gerne aufs Gravelbike oder Rennrad.

› Seit Juni 2024 unterstützt **Janine Burkhart** das Team des Betriebscaterings bei Uhlmann Pac-Systeme in Laupheim als Betriebsleiterin, wo sie elf Mitarbeitende führt. Die gelernte Köchin stammt aus Leisnig in Sachsen und bringt über zwölf Jahre Berufserfahrung in der Betriebsleitung verschiedener Cateringunternehmen mit. Ihre Leidenschaft für das Kochen entwickelte sich bereits in der Kindheit, als sie ihrer Mutter und Großmutter in der Küche half. Nach der Ausbildung zog sie der Familie wegen nach Ulm. In der Freizeit werkelt sie gerne im eigenen Garten



Janine Burkhart

und baut Gemüse an. Seit 2024 ist sie zudem begeisterte Motorradfahrerin und geht gemeinsam mit ihrem Mann – jeder auf dem eigenen Bike – auf Tour.

› Seit dem 5. Mai 2025 ist **Ümit Bektas** wieder Teil des Teams von **gastromenü** im Bereich Wareneingang. Bereits im Jahr 2022 war er als Fahrer für das Unternehmen tätig – nun kehrt er zurück, um seine langjährige Erfahrung und Begeisterung für die Logistik in neuen Aufgabenbereichen einzubringen. Geboren und aufgewachsen in Biberach, fand Ümit nach der Schule zunächst keine passende Ausbildungsstelle. Doch anstatt den Kopf hängen zu lassen, startete er kurzerhand im Lagerbereich und entdeckte dort seine Leidenschaft für die Logistik. Der Spaß an der Arbeit motivierte ihn dazu, den Beruf

richtig zu erlernen: Er wurde Fachkraft für Lagerlogistik und Lagerwirtschaft. Über 20 Jahre arbeitete Ümit Bektas bei Ikea – eine lange Zeit, in der er viele Erfahrungen sammelte. Doch irgendwann kam der Wunsch, noch einmal etwas Neues zu sehen und zu erleben. Diesen Wunsch verwirklichte er sich mit seinem Wechsel zu **gastromenü**. Im Unternehmen übernimmt er heute vielfältige Aufgaben: vom Kommissionieren über den Wareneingang bis hin zur flexiblen Unterstützung als Springer – etwa im Fuhrpark, wenn Not am Mann ist. Seine Kollegen schätzen seine Einsatzbereitschaft und seine ruhige, verlässliche Art. Auch außerhalb der Arbeit ist Ümit aktiv. In der Freizeit trifft er sich gerne mit Freunden, tanzt leidenschaftlich gerne lateinamerikanische Tänze und unternimmt viel mit seiner Familie.



Ümit Bektas



Spanische Gemüsetortilla vom Straußenei

von unserem Springerkoch Sascha Kern

Zubereitung:

Zutaten für 8 Personen:

- 1 Straußenei
- 300 g Zucchini
- 300 g Auberginen
- 350 g Paprika
- 700 g Kartoffeln
- vorw. festkochend
- 500 g Cherry-Tomaten
- etwas Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Thymian
- Rosmarin
- Oregano

- Kartoffeln waschen, kochen und sobald sie gar sind, schälen.
- Straußenei mit der spitzen Seite auf ein feuchtes, gewickeltes Tuch stellen und ein Loch auf der Unterseite bohren (siehe Tipp).
- Das Ei in eine Schüssel laufen lassen, verquirlen und beiseitestellen.
- Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Die Paprika, Zucchini, Auberginen und Kartoffeln in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden und in der Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten bis sie noch bissfest sind.
- Das Gemüse, die Kartoffeln und

die Cherry-Tomaten in eine Auflaufform geben, mit Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin und Oregano würzen und das verquirlte Straußenei darüber geben.

- Das Ganze im Backofen auf der mittleren Schiene für ca. 40 Minuten backen.
- Die Auflaufform aus dem Backofen nehmen und kurz abkühlen lassen, bis sich die Tortilla gesetzt hat.
- Aus der Form 8 gleichgroße Stücke schneiden.
- Tortilla mit einem Schmand-Schnittlauch-Dip (Schmand, Salz,

Pfeffer, geschnittener Schnittlauch), Salat und Baguette servieren.

Guten Appetit!

Tipp!

Ein sauberes Loch bohren

Um ein glattes, kreisrundes Loch ohne Bruchstellen zu erhalten, bohren Sie das Straußenei mit einem 10–16 mm Diamantbohrer auf. Die Eierschale kann als dekorativer Gegenstand genutzt werden.

Unser Gewinnspiel



WILEY FRÜHSTÜCK

Absender

Name

Firma

Straße und Hausnummer

Postleitzahl und Ort

Telefon (bitte unbedingt angeben)

Dieses Mal verlosen wir ein Frühstück für 2 Personen im WileyClub.

Was für eine Auszeichnung hat unser LAGO hotel & restaurant am see bekommen?

- ☐ Bestes Hotel am Ort
- ☐ Arbeitgeber des Jahres
- ☐ Familienfreundlichstes Hotel

(Bitte richtige Antwort ankreuzen)

Einsendeschluss: 30. November 2025

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mitarbeiter der **gastromenü** GmbH können leider nicht teilnehmen. Der Gewinner wird telefonisch benachrichtigt und in der nächsten Ausgabe veröffentlicht.

Ihre Lösung können Sie uns per Mail oder per Post senden: gastromenue@gastromenue.de
gastromenü GmbH, z. Hd. Frau Ursula Peter, Steinbeisstraße 7, 89079 Ulm

eat&life

LAGO

hotel & restaurant am see

Frühstück am See

GUTSCHEIN



Herzlichen Glückwunsch!

Den Gutschein für zwei Personen für ein Frühstück im LAGO hotel & restaurant am see hat Frau Anne Haase von der Firma Hauff in Hermaringen gewonnen. Wir wünschen viel Freude beim Einlösen.