



# gastronews

Ausgabe 62 | Januar 2023

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

**Preisrätzel**  
auf Seite **4!**



## INHALT

Das Franzl - ein Betriebsrestaurant erobert die Herzen 1

Neue Fahrzeughalle für die gastromenü-Firmenflotte 1

Sturmschaden im Restaurant Treibgut 2

gastrosplitter 2

Auf ein Wort von Edith und Thomas Eifert 2

Microgreen-Cube 3

Nachruf 3

Neue Speisekarten in den Restaurants von gastroevents 3

Mitarbeiterteam 4

Yes Vegan: Leckeres Blumenkohlcurry 4

Das Gewinnspiel 4

## Das Franzl

Ein Betriebsrestaurant erobert die Herzen

Dürfen wir vorstellen: Das Betriebsrestaurant „Franzl“ der Firma Seifert im Ulmer Norden. Mit unserem neuesten Zuwachs in der gastromenü Familie haben wir im Oktober 2022 eines unserer modernsten Restaurants in Betrieb genommen. Gemeinsam mit ihren beiden Servicemitarbeitern Eva Henning und Dominik Wind, versorgt unsere Küchenchefin Ann-Kathrin Kral die Seifert-Mitarbeitenden täglich mit kulinarischen Leckerbissen. Ob knusprige Cerealien und frisches Obst vom Müsli Buffet, individuell zubereitete Eierspeisen oder deftige Wurstspezialitäten - mit unserem Frühstücksangebot fängt der Tag gleich noch besser an.



Auch beim Mittagessen bieten wir den Gästen eine tolle Auswahl an hausgemachten

vegetarischen Speisen und klassischen Fleischgerichten, wie Rinderrouladen, Sauerbraten & Co. Ein Highlight sind unsere Microgreens, die frisch aus dem eigenen Aufzuchtschrank geerntet werden und die verschiedensten Gerichte nicht nur optisch, sondern auch ernährungsphysiologisch aufwerten. Unser vitales Speisenangebot wird durch eine Tossed Salad Bar abgerundet, an der sich die Gäste ihren Lieblingssalat täglich frisch zusammenstellen lassen können.

Insbesondere architektonisch hat das neue Betriebsrestaurant Einiges zu bieten: Die gelungene Verbindung aus modernem Industrial Chic und zeitlosen Naturmaterialien schafft Wohlfühlatmosphäre pur. Außergewöhnlich sind auch die flexiblen Raumteiler aus Stoff, mit deren Hilfe das Restaurant in unterschiedliche Bereiche aufgeteilt werden kann. Neben runden und eckigen Tischen finden sich auch abgetrennte Nischen, die für klassische Geschäftsessen oder auch als Ruhezonen genutzt werden können.



Ein gelungenes Lichtkonzept rundet das gesamte Ambiente ab.

Der Name Franzl stammt im Übrigen von Franz Xaver Seifert, der 1947 das Unternehmen gegründet hat. Franzl ist also viel mehr als nur der Name eines Betriebsrestaurants, sondern er steht für den Firmenzusammenhalt, die Begeisterung für Neues und das gemeinsame Anpacken wollen. Gelebte Grundsätze, die den Erfolg der Firma Seifert Logistics Group bis heute mitbestimmen.

Wir wünschen allen Gästen des Franzl viel Freude und eine schöne (Aus-) Zeit in ihrem neuen Betriebsrestaurant. Bleiben Sie auch kulinarisch offen für Neues und lassen Sie es sich schmecken!

## Neue Fahrzeughalle für die gastromenü-Firmenflotte

Im obigen Artikel konnten wir von dem tollen Betriebsrestaurant der Firma Seifert berichten.

Durch deren Umzug vom Industriegebiet Donautal in den Ulmer Norden wurden die bis dahin genutzten Seifert Logistikhallen in der Daimlerstraße 18 frei und uns zum Kauf angeboten.

12.000 qm Fläche in unmittelbarer Nähe zu der gastromenü-Manufaktur, davon 11.000 qm bebaut mit Industriehallen der ehemaligen Kögel Fahrzeugwerke waren für uns ein Glücksfall, sind wir doch immer wieder in den vergangenen Jahren an räumliche Grenzen gestoßen.

Da im Laufe der letzten Jahre unser Fuhrpark kontinuierlich gewachsen ist, kam



die 2013 gebaute Fahrzeughalle für die über 40 Lieferfahrzeuge an ihre Grenzen. Fast die Hälfte der LKW's und Transporter mussten deshalb auf öffentlichem Gelände parken und waren Wind und Wetter ausgesetzt.

Seit September 2022 entsteht nun eine topmoderne Fahrzeughalle mit ausreichendem Platz für weiteres Wachstum. Die alten Hallendächer werden gerade erneuert und isoliert, um künftig mit Photovoltaikmodulen bestückt zu werden. 50 AC-Ladeplätze für E-Transporter installieren wir im kommenden Jahr, dazu 4 DC-Ladeplätze für Hochleistungsladungen, wenn's mal eilt.

Es bleibt zu hoffen, dass die Hersteller von Elektro-Nutzfahrzeugen lieferfähiger werden. Die Wartezeit für diese Fahrzeuge ist derzeit indiskutabel lang und das Fahrzeugangebot überzeugt leider immer noch nicht voll-

ständig im Preis und der Reichweite.

Mittelfristig wird auch unsere hauseigene Werkstatt in den Kfz-Hallen ihren Platz finden, damit das zusammenkommt, was zusammen gehört!

Im Außenbereich vor den Hallen planen wir einen Fahrzeug-Waschbereich – auch da hatten wir bisher vor allem für die Kühl-LKW's keine zeitgemäßen Voraussetzungen.

Wenn alles klappt, werden wir im Herbst 2023 das neue Gebäude beziehen und freuen uns schon sehr darauf. Wir halten Sie auf dem Laufenden!



**gastromenü**  
catering & events

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**



## Sturmschaden im Restaurant Treibgut

Selbst ist die Mannschaft – The Show must go on!

Inmitten eines heißen Sommers der sämtliche Hitzerekorde schlug, kühlte es kurzzeitig ab und es gab am Freitag den 29.07.2022 zur Mittagszeit schwere Gewitter mit Stürmen in der Ulmer Friedrichsau.

Einer unserer alten Terrassenbäume konnte diesen Windböen nicht standhalten und ist komplett umgestürzt. Wir hatten Glück im Unglück – zwar wurden einige Möbel und Geländer von dem herabstürzenden Baum zerstört, Menschen kamen aber Gott sei Dank nicht zu Schaden.

Am 30.07., also einen Tag später hatten wir im Treibgut eine Hochzeit auszurichten, die Terrasse war Teil der Inszenierung und deshalb musste alles innerhalb kürzester Zeit wieder hergestellt werden. So etwas geht nur mit engagiertem Personal und professionellem Gerät.



Hochzeitsfest ohne Einschränkungen!

Super Küchen- und Service-Mitarbeiter aus dem Lago sowie die gesamte Familie Eifert legten Hand an. Unser eigener Class-Schlepper mit Frontlader und Kipper (das brauchen wir für die 45.000 qm Streuobstwiesen), Stiehl-Kettensägen und ganz viel Muskelkraft waren gefragt.

Braut und Bräutigam bedauerten zwar den nicht mehr vorhandenen Baum auf der Terrasse, hatten aber ihr rauschendes

Von dieser Seite aus nochmals herzlichen Dank an Julia Nassall, Saskia Wittek, Klaus Buderath, Benedikt Wittek, unsere Küchen-Azubis und natürlich Edith, Florian, Marc und Moritz Eifert.

Ganz besonderen Dank an Timo Amberg von der Firma Amberg & van Zwieten. Er hilft uns immer wieder bei der Pflege und Hege der Außenanlagen und war auch bei diesem Notfall sofort zur Stelle.



Vorher

Nachher

## gastroplitter

Blicke in die gastro-Welt

### Auf ein Wort Normalität

Unser Wunsch für 2023

Das alte Jahr ist vor wenigen Tagen zu Ende gegangen. Wenn man sich ein wenig Zeit nimmt, um darüber nachzudenken was in den 12 Monaten des Jahres 2022 so alles passiert ist, kommt man selbst aus dem Staunen nicht mehr heraus! Eine Pandemie, die sich wellenförmig durch die Monate hin mal mehr, mal weniger stark gezeigt hat, hohe Krankenquoten bei eigenen Mitarbeitern aber auch bei den Mitarbeitern von Lieferanten und Kunden und dazu gestörte Lieferketten mit langen Lieferzeiten von Alltäglichem. Ein überraschender Kriegsbeginn in Europa, den wir uns alle nicht vorstellen konnten und der uns das ganze Jahr in Atem gehalten hat. Flüchtlingsströme ungeahnten Ausmaßes mit denen Deutschland irgendwie fertig werden muss, gepaart mit Kostenexplosionen bei Energie und Lebensmitteln. Dies führte zu zweistelligen Inflationsraten – die Angst ging und geht bei vielen um, diese finanziellen Belastungen nicht zu beherrschen. Was können wir uns für 2023 vornehmen? Trotz allem brauchen wir ein wenig Mut, wir sollten uns auf alte Werte besinnen: Gemeinschaft, Verlässlichkeit, füreinander da zu sein und ein offenes Ohr für Menschen in Not zu haben, wo immer es geht mit der Familie, der Firma, der Glaubensgemeinschaft oder dem Verein das, was da kommt, versuchen zu meistern. Gemeinsamkeit macht stark in schwierigen Zeiten! Als Firmenlenker können meine Frau und ich ein Lied davon singen. Das Jahr 2022 war eine riesige Herausforderung und hat viel Kraft gekostet. Im Frühjahr waren unsere Geschäfte eher schlecht, ab April erlebten wir einen richtigen Schub an Aufträgen und wir wussten mit unseren Führungskräften oft nicht, wie wir mit dem Personalmangel die anstehenden Aufgaben bewältigen sollten. Es gab kein Auftragsproblem, sondern ein massives Personalproblem!



Die Engpässe blieben bis in den Herbst hinein – erst ab Oktober verspürten wir ein wenig Entlastung. Die stark gestiegenen Lebenshaltungs- und Energiekosten animierten auch Vollzeit-Erwerbstätige einen Nebenjob anzunehmen, um bei den eigenen Lebensansprüchen keine Abstriche machen zu müssen. Die Feierlaune der Menschen ist Gott sei Dank geblieben! Wir hatten zwar Stornos von größeren Veranstaltungen zum Jahresende zu verkraften, doch bei den Firmenabteilungen und kleineren Gruppen war der Wunsch nach „Zusammenkommen und Feiern“ größer denn je. Wir hoffen, dass das auch in Zukunft so bleibt, dass der Krieg bald zu Ende geht und die ukrainischen Familien sich gesund wiederfinden. 2023 sollte ein ruhigeres Jahr werden wie 2022, eines das man als „normaler“ bezeichnen kann. Aber was ist das schon? 2023 wird sicher wieder ein spannendes Jahr, herausfordernd und anstrengend! Aber das war doch immer so, oder? Meine Frau, unsere Söhne und ich sowie das gesamte Team von gastromenü und gastroevents wünschen Ihnen ein erfolgreiches, gesundes und vor allem glückliches Jahr 2023! Bleiben Sie uns wohlgesonnen!

Herzlichst

Edith und Thomas Eifert

Edith Eifert in vollem Einsatz für Delicato und Fruttato Olivenöl vom Westufer des Gardasees

Im Januar ist es wieder soweit – wir brennen Whisky im BarrelHouse

Helga Malischewski nimmt zum 80. Geburtstag Platz an unserem Chiefs Table. Wir gratulieren zur „Ewigen Jugend“

Eine Vision haben, bedeutet das Unmögliche behandeln, als ob es möglich wäre

In unserem BarrelHouse kann man nicht nur einkochen, sondern auch Feste feiern





## Microgreen-Cube

### Erntefrisch im Betriebsrestaurant

Immer auf der Suche nach Frische und Regionalität haben wir bei unserem Großküchen-Geräteleveranten HoGaKaProfi aus Ulm ([www.HoGaKaProfi.de](http://www.HoGaKaProfi.de)) eine tolle Innovation entdeckt.

Der Microgreen-Cube der Firma toma-to+ aus Italien ermöglicht es, in einem perfekten Mikroklima, das sowohl Licht, Feuchtigkeit als auch die richtigen Nährstoffe regelt, tagesfrisch kurz vor dem



Verzehr Kräuter, Sprossen und Salate Vorort anzubauen und zu ernten.

Dabei steuert das Gerät den natürlichen Kreislauf von Tag und Nacht und versorgt die Pflanzlinge perfekt. Die Installation ist denkbar einfach, da das Gerät steckerfertig (220 Volt) geliefert wird und so sehr schnell einsatzbereit ist.

Eine große Anzahl verschiedener Sprossen, Salate und Kräuter können bereits in den kompatiblen Kapseln bei HoGaKaProfi bezogen werden.

Seit einigen Wochen haben wir das neue Gerät im Einsatz und sind völlig überwältigt. Da der Microgreen-Cube einsehbar ist, können alle Gäste beim täglichen Heranwachsen der Pflanzen zuschauen. Diese unmittelbare Frische begeistert jeden und der Microgreen-Cube wird künftig sicher in vielen unserer Betriebsrestaurants und Gastronomien zum Einsatz kommen.



## Nachruf

Völlig unerwartet und für uns alle unfassbar mussten wir am 11. November 2022 Abschied von Sabine Pophal nehmen. Mit ihr geht eine treue Wegbegleiterin unseres Unternehmens, die über zwei Jahrzehnte ein Grundpfeiler der Manufaktur im Ulmer Donautal war, gleichwohl geschätzt bei Kunden, Kollegen und Lieferanten.

Sie nie mehr an ihrem Arbeitsplatz im Küchenbüro zu sehen, ist für uns alle unvorstellbar.

Wir werden sie sehr vermissen, vergessen werden wir sie niemals!

In stiller Anteilnahme  
Familie Eifert mit dem gesamten Team

## Neue Speisekarten in den Restaurants von gastroevents

Treibgut und Bellavista mit vielen Innovationen- BarrelHouse-Karte folgt in Kürze!

Trotz Pandemie, Kostenexplosionen und Lebensmittel-Engpässen in 2022, haben sich unser Geschäftsführer von gastroevents Marian Schneider und seine Führungskräfte viele Gedanken über innovative Angebote auf den neuen Speisekarten unserer Restaurants gemacht.

Ein Schwerpunkt dabei war das „Essen in der Gemeinschaft“. So entstand die Idee der „Treibhölzer“ des Restaurants Treibgut im Hotel Lago in der Ulmer Friedrichsau. Immer für 2 Personen und mehr, kombinieren wir dort Fleisch und Fisch mit bis zu 7 verschiedenen Beilagen, die dann in großen Schüsseln oder auf Holzbrettern serviert werden. Das Besondere: jeder nimmt sich so viel er möchte, gerade wie am Sonntagmittagstisch in der Familie. Gemeinsam wird das Essen zu einem „chilligen“ Genusserlebnis und der Food-Waste geht gegen null!

Rein vegetarische Salat-Bowls und vegane Speisen ergänzen wir (Mix & Match) je nach Neigung und Gusto des Gastes mit Fleisch, Fisch, Geflügel oder Krustentieren.



So können Vegetarier, Veganer und Liebhaber der Vollkost-Küche gemeinsam genießen, ohne irgendjemanden auszugrenzen. Die klare Kennzeichnung der einzelnen Komponenten macht die Auswahl übersichtlich und transparent.



Auch im Restaurant BellaVista sind seit wenigen Wochen neue Speisekarten im Einsatz, die neben vegetarischen und veganen Speisen das Upgraden von Bowls und Ramensuppen mit Fleisch-Geflügel- und Fischkomponenten ermöglicht.

Die Nachfrage nach fleischlosen Speisen steigt zweifelsohne stetig an und doch wollen wir alle Gäste hervorragend bedienen. Deshalb legen wir großen Wert auf möglichst regionale, qualitativ hochwertige Lebensmittel – ganz besonders auch bei Fleisch, Geflügel und Süßwasserfischen.

Gerade in Arbeit und kurz vor der Einführung ist die neue Speisekarte im BarrelHouse am WileyClub in Neu-Ulm. Dort wollen wir neben unseren sehr erfolgreichen DryAged-Beef-Steaks und Spareribbs auch den Liebhabern vegetarischer und veganer Speisen neue innovative Angebote machen.

Alle künftigen Speisekarten bieten dem Kunden eine transparente Übersicht über

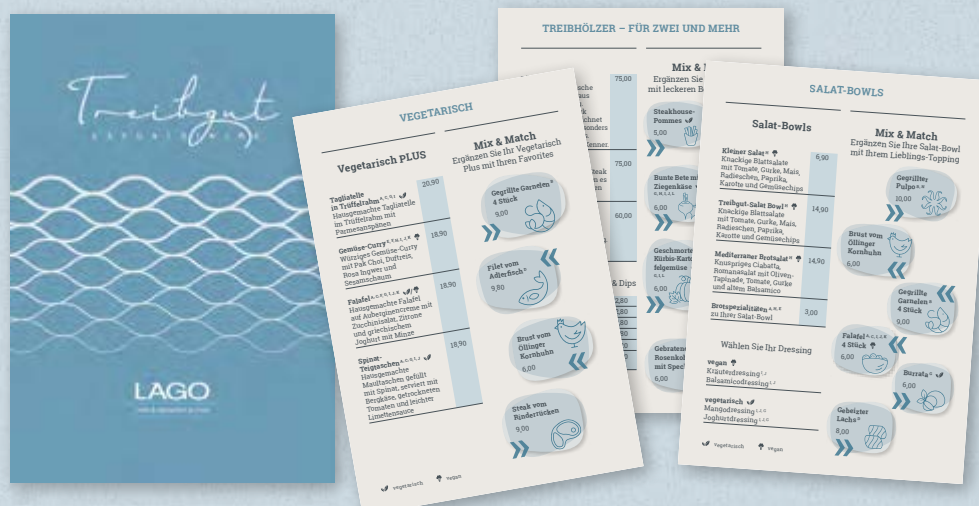


vegane, vegetarische und Fleisch/Geflügel/Fischkomponenten, die je nach Gusto gemixt werden können.

Wir freuen uns, wenn Sie unsere Restaurants besuchen, die Gerichte testen und uns auch Ihre Meinung dazu sagen. Dies geschieht zumeist über viele Social-Media-Kanäle und wir freuen uns über die guten Bewertungen, die uns in den letzten Monaten erreicht haben.

Bitte nicht vergessen – reservieren Sie rechtzeitig über unser Reservierungsprogramm, das Sie auf allen unseren Websites finden. Ohne Reservierung ist es derzeit kaum möglich möglich, einen Platz in den Restaurants Treibgut, Seestern, BellaVista, BarrelHouse und WileyClub zu bekommen.

Bis bald – wir freuen uns auf Sie!





## Unser Mitarbeiterteam

Einige Portraits unserer hochmotivierten Kolleginnen und Kollegen

› Seit August 2021 Teil unserer Mannschaft ist **Anne Kral**. Als Leiterin des neuen Betriebsrestaurants „Franzl“ begeistert sie die Mitarbeitenden der Seifert Logistics Group. Nach ihrer Kochlehre folgte der Küchenmeister und der Fachwirt für Ernährung, danach arbeitete Sie in verschiedenen Hotels und Restaurants in Süddeutschland und in Österreich. Anne Kral wurde die Leidenschaft zum Kochen in die Wiege gelegt, ist doch auch ihre Mutter Hauswirtschafterin mit großer Leidenschaft für gesunde Ernährung. Parallel zur täglichen Arbeit im Betriebsrestaurant macht sie gerade eine Heilpraktikerausbildung, um die Zusammenhänge von

menschlichem Wohlergehen und Ernährung noch besser zu begreifen. In der Freizeit reist Anne Kral sehr gerne in nordische Länder, durchaus aber auch mal in die wärmeren Gefilde der Karibik.



Anne Kral



Philipp Nichols

› Ganz neu im Team von gastroevents ist **Philipp Nichols**. Dort wird er künftig als Projektleiter für Veranstaltungen tätig und macht gerade ein Trainee-Programm mit, um künftig ein guter Ansprechpartner für unsere Kunden zu sein. Geboren ist er in Knoxville-Tennessee, spricht allerdings heimischen Dialekt vom Feinsten. Philipp Nichols ist gelernter Metzger und damit „vom Fach“, wenn es um gute Lebensmittel-Qualitäten geht. Vor seinem Start bei uns war er mehrere Jahre Abteilungsleiter im Ulmer Schlachthof. In seiner Freizeit ist er ehrenamtliches Mitglied bei der freiwilligen Feuerwehr Unterelchingen. Ein Team-Spieler also – und solche Menschen sind bei uns gefragt!

› Und noch einen Neuzugang können wir bei gastroevents vermelden. Ebenfalls seit 01.11.2022 im Team ist **Daniel Prokein**. Er ist der neue Leiter der Ulmmesse catering von gastroevents. Nach der Ausbildung zum Hotelfachmann und Koch war Daniel Prokein viel unterwegs in Restaurants, Hotels im In- und Ausland, auf dem Schiff und gerne auch im warmen Süden (Mallorca). Viele Jahre war er im Stuttgarter Raum als Leiter mehrerer Catering-Betriebe engagiert, kam dann allerdings der Liebe wegen in den Ulmer Raum. Er wird künftig alle Veranstaltungen auf dem Ulmer Messegelände verantwortlich organisieren und sein sonntags Gemüt hat uns alle von Anfang an begeistert. Daniel Prokein ist verheiratet, hat eine Tochter und in seiner Freizeit fährt er gerne Motorrad oder macht ausgedehnte Ausflüge mit Dogge und Mischlingshund.



Daniel Prokein

› Nach dem überraschenden Tod unseres Mitarbeiters Helmut Büchele war dringend eine Stelle in der Metzgerei zu besetzen. Mit **Florian Häfele** konnten wir ab September 2022 einen sympathischen Fachmann gewinnen, der sich bereits nach kürzester Zeit toll ins Team integriert hat. Als Metzgermeister unterstützt er die Männer um Matthias Seybold, der sich als Leiter der hauseigenen Metzgerei auf ganz hervorragende Fachleute in seiner Abteilung verlassen kann. In der Freizeit fährt Florian Häfele gerne Ski, im Sommer auch Fahrrad, sofern der elterliche landwirtschaftliche Betrieb ihm Zeit lässt. Und die ist sicher knapp bemessen, hat er doch zu Hause drei tolle Mädels (Mama und zwei Töchter) die ihn sicher auch beanspruchen.



Florian Häfele

## Yes Vegan

Leckeres Blumenkohlcurry von unserem WileyClub Küchenchef Tim Reisenauer



### Zutaten für 4 Personen:

Curry	
1 Stück	braune Zwiebel
½ Knolle	Knoblauch
2 Stangen	Staudensellerie
100 g	Blumenkohl
30 g	frischer Ingwer ohne Schale gerieben
1 l	Kokosmilch
1 Stück	frische Tomate gewürfelt
½ TL	Tomatenmark
15 TL	Sojasauce
8 Stück	Limonenblätter
je 1 TL	Currypaste gelb und grün (vegan)
20 ml	süße Chilisauce (vegan)
	Etwas Pflanzenöl
	Etwas Sesamöl
	Speisestärke

### Gemüseeeinlage

40 g	Staudensellerie
60 g	Karotte
60 g	Paprika (gelb/rot)
60 g	Weißkohl
4 Stück	Kirschtomaten
60 g	Blumenkohl
40 g	Kaiserschoten
20 g	Frühlingslauch

### Blumenkohl-Reis

120 g	Bio-Langkornreis
80 g	geraspelter Blumenkohl
	Sesamöl



### Zubereitung:

- Zwiebel, Knoblauch, Staudensellerie und Blumenkohl mit dem Pflanzenöl in einem Topf leicht farblich anschwitzen
- Die beiden Currypasten und das Tomatenmark karamellisieren lassen
- Mit Kokosmilch ablöschen
- Sojasauce, Tomate und süße Chilisauce zugeben und ca. 30 min. köcheln lassen
- Ingwer und Limettenblätter dazugeben, vom Herd nehmen und weitere 30 Minuten ziehen lassen
- Durch ein Sieb passieren
- Nach Geschmack mit dem Saft von eingelegtem Rosa Ingwer, Sojasauce und Sesamöl abschmecken
- Mit Speisestärke sämig binden
- Karotten schälen und das ganze Gemüse in schmale Stifte/Röschen schneiden
- Karotten, Blumenkohl, Sellerie, Kirschtomaten, Weißkohl und Paprika in Curry knackig einkochen (unbedingt unter ständigem Rühren)



- Kurz vor dem Servieren den Frühlingslauch und die Kaiserschoten zugeben
- Den Reis herkömmlich kochen
- Den geraspelten Blumenkohl mit Sesamöl und einer Prise Salz anmachen
- Reis und Blumenkohl miteinander homogen vermischen
- Dekoration: eingelegter rosa Ingwer, angerösteter schwarzer und weißer Sesam, angeröstete Cashewkerne, Kresse nach Geschmack, frischer Koriander

## Unser Gewinnspiel

eat&life

**BARREL HOUSE**



Einfach Eintauchen

Das Barrelhouse Käsefondue

### Absender

Name

Firma

Straße und Hausnummer

Postleitzahl und Ort

Telefon (bitte unbedingt angeben)

Dieses Mal verlosen wir zwei Gutscheine für ein Käsefondue in unserem BarrelHouse am WileyClub in Neu-Ulm.

Was entsteht auf dem neu erworbenen Firmengelände?

- ☐ ein neues Verwaltungsgebäude
- ☐ eine neue Fahrzeughalle
- ☐ eine neue Großküche

(Bitte richtige Antwort ankreuzen)

Einsendeschluss: 31. März 2023

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: [gastronews@gastromenue.de](mailto:gastronews@gastromenue.de)  
gastromenü GmbH, z. Hd. Frau Ursula Peter, Steinbeisstraße 7, 89079 Ulm

LAGO

hotel & restaurant am see

Frühstück  
am See

GUTSCHEIN



Herzlichen Glückwunsch!

Die zwei Gutscheine für das Frühstück am See hat Brigitte Korte vom Institut für Transfusionsmedizin des Universitätsklinikums Ulm gewonnen.

Wir wünschen viel Spaß damit.