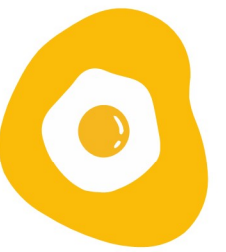


MENÜS, SALATE & CO.

FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW20 13.05.2024 – 19.05.2024

gourmetta
FOOD COMPANY



- Umbestellung taggleich bis 8:30 Uhr.
- Bestellung für das Wochenende bis Freitag 8:30 Uhr.
- Auslieferung erfolgt zwischen 9:00 und 13:15 Uhr.
- Reklamationen können nur am Tag der Lieferung bis 14:00 Uhr anerkannt werden.
- Lieferungen und Leistungen erfolgen zu unseren AGB.
- Änderungen behalten wir uns vor.



Web gourmetta.de

Mail bestellung@gourmetta.de

Tel 0351 - 312 71 17

Fax 0351 - 312 71 18

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
MENÜ 1	VEGAN Süßkartoffelkokos-cremesuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen, dazu Fladenbrot A1;J;L 6,55 Euro	Linsensuppe süß-sauer mit Würstchen XXL +0,80 € SP 2;3;7;A1;S 6,55 Euro	Chili con Carne mit Reis A1;K;R;S 6,55 Euro	Gebratene Leber mit Apfel-Zwiebel-Soße und Kartoffelpüree XXL +1,20 € A1;G;S 6,55 Euro	Spirelli mit Wurstgulasch, dazu Käse XXL +0,80 € SP 2;3;7;A1;G;J;S 6,55 Euro	Schnitzel mit Möhren und Kartoffelpüree A1;C;G;S 5,85 Euro	Deftiger Gulaschtopf A1;J;R;S 5,85 Euro
MENÜ 2	Braumeistergulasch mit Zwiebeln, Speck und Champignons, dazu hausgemachte Knödel SP 2;3;A1;A3;C;G;S 6,55 Euro	Makkaroni mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel 2;3;7;A1;J;S 6,55 Euro	Currywurst „Berliner Art“ mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln XXL +1,00 € 2;3;6;7;A1;J;S 6,55 Euro	Tiroler Hirten-Makkaroni mit Schinkenwürfeln, Tomaten, Champignons, Bio-Erbse** und Gouda 2;3;7;A1;G;S 6,55 Euro	Chicken-Gyros mit Zwiebeln und gebratenem Reis, dazu Tzatziki 4;A1;F;G;J;K;T 6,55 Euro	Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödeln A1;C;G;J;S 5,85 Euro	Paniertes Fischfilet mit Tomatensoße und Kartoffelpüree A1;D;G;I 5,85 Euro
MENÜ 3	Paniertes Schnitzel mit Bio-Erbse**, Möhren und Kartoffeln A1;C;G;S 6,55 Euro	Hausmacher Sülze mit Remouladensoße und Bratkartoffeln 2;5;A1;C;D;F;G;J;M;S 6,55 Euro	Döner-Spaghetti mit Feta, gebratenen Zwiebeln und würziger Paprika-Tomaten-Soße 1;4;A1;C;F;G;J;R;T 6,55 Euro	VEGGIE Omelette mit Feta, Blattspinat und Bärlauch-Gnocchi A1;C;G 6,55 Euro	Gegrilltes Fischfilet mit buntem Zucchini-gemüse, Tomaten-concassée und Schwenkkartoffeln A1;D;G 6,55 Euro		
MENÜ 4	VEGGIE Käsespätzle mit frischem Schnittlauch und Romanesco A1;C;G;I 6,55 Euro	VEGGIE Gebackene Kartoffeln aus dem Ofen mit italienischem Gemüse, grünem Spargel und Hirtenkäse G 6,55 Euro	VEGAN Spargelpfanne aus grünem und weißem Spargel, Sonnenblumenkernen, Kirschtomaten mit Tomatensugo und Rosmarindrillingen SP A1;C;F;G;J;K;L;T 6,55 Euro	Chinesische Nudeln mit Hähnchenstreifen, dazu Sprossen und leichte Sesamcreme A1;C;F;G;J;K;L;T 6,55 Euro	VEGGIE Frischkäse-Kartoffeltasche mit Frühlingsgemüse und Schnittlauchsoße A1;G;I 6,55 Euro		
MENÜ 5	Nudel-Räucherlachsplatte mit Blattspinat und leichter Gorgonzola-Sahnesoße XXL +1,00 € A1;D;G;I 6,55 Euro	Gegrillte Hähnchenbrust mit Brokkoli, Bärlauch-Pesto und gebratenen Gnocchi A1;G;I;T 6,55 Euro	Seelachsfilet mit Spinat-Käse-Kruste, mit Brokkoli, Hollandaise und Kräuterkartoffeln A1;A3;C;D;F;G;I 6,55 Euro	Schweinesteak „Fürsterin Art“ mit Champignoncreme und Röstitaler A1;C;G;S 6,55 Euro	Schweineroulade mit Speck-Bohnen und Kroketten 2;3;A1;C;G;I;J;S 6,55 Euro		
MENÜ 6	Red-Chicken-Curry mit Paprika-Kokos-Chili-Cremesoße und Basmatireis A1;B;G;J;K;T 6,55 Euro	Gefüllte rote Paprikaschote mit Letschosoße und Reis 6;A1;C;I;S 6,55 Euro	Hausgemachte Eierkuchen, dazu Apfelmus 3;A1;C;G 6,55 Euro	Sächsischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen 6;A1;I;M;R 6,55 Euro	VEGGIE Paneer-Tikka-Masala mit Cashewkernen und Duftreis SP A1;G;H4;J;K 6,55 Euro		

SP | Senioren-Portion

Alle markierten Menüs sind auch als kleine Portion erhältlich.

-1,00 €

Rabatt



** nach DE-ÖKO-039
Zutatenliste: Erbsen in BIO-Qualität

Information: K) Knoblauch R) Rindfleisch S) Schweinefleisch T) Geflügelfleisch Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 6) mit Süßungsmittel 7) mit Phosphat 8) geschwärzt 9) gewachst Stoffe o. Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen: A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen A2) Roggen A3) Gerste A4) Hafer A5) Dinkel A6) Kamut B) Krebstiere C) Eier D) Fische E) Erdnüsse F) Sojabohnen G) Milch, Laktose H) Schalenfrüchte H1) Mandeln H2) Haselnüsse H3) Walnüsse H4) Cashewnüsse H5) Pecannüsse H6) Paranüsse H7) Pistazien H8) Macadamia- oder Queenslandnüsse I) Sellerie J) Senf L) Sesamsamen M) Schwefeldioxid, Sulphite N) Lupinen O) Weichtiere

WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Hausgemachtes Cordon Bleu
mit Bratkartoffeln, dazu Zitronenecke
2;3;A1;C;G;S 8,55 Euro

DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Frische Erdbeeren
mit Vanillepudding
1;G 1,95 Euro

FRÜHLINGS-SALATE & CO.	S1 6,69 € 	S2 6,99 € 	S3 6,59 € 	S4 6,79 € 	W1 5,99 € 	W2 6,09 €
	VEGGIE SPARGEL-RUCOLA-SALAT mit frischen Erdbeeren, grünem und weißem Spargel, gehobeltem Parmesan, einer Mischung aus Blattsalaten und Eisbergsalat, dazu zartes weißes Balsamico-Vinaigrette 3;G;J;M	PULLED-LACHS-BOWL Harmonie aus zartem Pulled-Lachs, marinierten Glasnudeln, knackigem grünem Spargel, frischen Bohnen, saftiger roter Paprika, Edamame und zarter Zucchini, dazu Sesam-Miso-Dressing A1;D;F;J;K;L	CHEFSALAT harmonische Mischung aus frischen Salaten, saftige Gurken und Tomaten, begleitet von herzhaftem Schinken, geriebenem Gouda und einem gekochten Ei, dazu hausgemachtes French-Vinaigrette 2;3;C;G;J;S	VEGGIE TOMATE-MOZZARELLA-SALAT Mozzarella aus regionaler Herstellung mit saftigen Tomaten, würzigem Rucola, knackigem Eisbergsalat, marinierte Risonudeln und Basilikum, dazu Pesto-Genovese-Dressing 1;3;A1;G;J;K;M	CHICKEN-NUGGET-WRAP Weizentortilla gefüllt mit knusprigen Chicken Nuggets, Sweet-Chili-Crème, knackigem Eisbergsalat und frischen Tomaten- und Gurkenwürfeln 7;A1;C;I;J;K;T	DÜRÜM-DÖNER-WRAP Weizentortilla gefüllt mit zartem Kalbsdönerfleisch, knackigem Krautsalat-Mix, unserer hausgemachten Dönersoße, frischer Gurke und Tomate 1;4;A1;C;F;G;J;K;R;T

* Nur in Verbindung mit einem Hauptmenü bestellbar. Abbildungen dienen als Serviervorschlag.

MENÜS, SALATE & CO.

FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW21 20.05.2024 – 26.05.2024
Aktion Erdbeere bei gourmetta! **A**

gourmetta
FOOD COMPANY



- Umbestellung taggleich bis 8:30 Uhr.
- Bestellung für das Wochenende bis Freitag 8:30 Uhr.
- Auslieferung erfolgt zwischen 9:00 und 13:15 Uhr.
- Reklamationen können nur am Tag der Lieferung bis 14:00 Uhr anerkannt werden.
- Lieferungen und Leistungen erfolgen zu unseren AGB.
- Änderungen behalten wir uns vor.



Web gourmetta.de

Mail bestellung@gourmetta.de

Tel 0351 - 312 71 17

Fax 0351 - 312 71 18

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
MENÜ 1	Hähnchen-Gemüseintopf mit Kartoffelwürfel A1;I;T 5,85 Euro	Grießbrei mit frischen Erdbeeren A1;G 6,55 Euro	Makkaroni mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfeln, dazu Käse 2;3;7;A1;G;I;J;S 6,55 Euro	Omas Kartoffelsuppe mit Würstchen 2;3;7;I;S 6,55 Euro	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree, dazu Senf A1;F;I;J 6,55 Euro	VEGAN Rindfleischsuppe mit Gemüse und Kartoffeln A1;I;R 5,85 Euro	Gebratenes Fischfilet mit Porreegemüse und Reis A1;D;G;I 5,85 Euro
		SP XXL +0,80 €					
MENÜ 2	Bunte-Bratkartoffelpfanne mit Grillwiener 2;3;7;I;S 5,85 Euro	Krautroulade mit Zwiebelsoße und Kartoffeln XXL +1,20 € A1;G;I;J;S 6,55 Euro	Gebratene Gnocchi mit Champignons, Zucchini, Bärlauchbutter und Käse gratiniert A1;G 6,55 Euro	VEGGIE Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Bio-Erbse** und Reis XXL +1,00 € A1;G;I;S 6,55 Euro	Spirelli mit Tomatensoße und Jägerschnitzel SP XXL +1,20 € 2;7;A1;A2;C;I;J;S 6,55 Euro	Hähnchenbrust-geschnetzeltes mit buntem Gemüse und Reis A1;G;I;T 5,85 Euro	Schweinebraten mit Rotkohl und Kartoffeln 6;A1;G;I;J;S 5,85 Euro
MENÜ 3		VEGGIE Würzige Mozzarella-Nudeln mit Grilltomate und Rucola A1;G;I;K 6,55 Euro	Szegediner Gulasch mit Knödel SP A1;C;G;I;S 6,55 Euro	Deftige Krautnudeln mit Salami, dazu Käse 2;3;A1;G;I;S 6,55 Euro	Rahmspinat mit Rührei und Kartoffeln C;G 6,55 Euro		
MENÜ 4	Wir wünschen allen Essenteilnehmern einen angenehmen und erholsamen Feiertag!	Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffelpüree, dazu Remouladensoße 2;6;A1;C;D;F;G;J;M 6,55 Euro	Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln, dazu Zitronenecke 2;3;A1;C;S 6,55 Euro	VEGGIE 3 Saure Eier mit Senfsoße, Gemüsestreifen und Kräuterkartoffeln A1;C;G;I;J 6,55 Euro	Indisches Hähnchencurry mit Basmati-Reis A1;B;G;I;J;K;T 6,55 Euro		
MENÜ 5		Erdbeer-Sahne-Geschnetzeltes – Geschnetzeltes vom Hühnchen mit Kirschtomaten, Erdbeeren und Reis A A1;G;I;K;M;T 7,05 Euro	VEGGIE Fenchel-Risotto mit Ziegenkäse und Erdbeeren A G;I;K 7,05 Euro	Kaltmenü Glasnudel-Erdbeer-Salat mit Garnelen A A1;B;F;K;L 7,05 Euro	Ofen-Pancake mit warmen Erdbeeren A A1;C;G 7,05 Euro		
MENÜ 6		Gegrillte Hähnchenbrust in Tomaten-Basilikum-Bärlauch-Sauce, dazu Pesto-Spaghetti A1;I;K;T 6,55 Euro	Welsfilet mit Pfannengemüse, Sahnesoße und Kartoffeln A1;D;G;I 6,55 Euro	Steak au four mit Würzfleisch und Käse überbacken, mit Bio-Erbse** und Reis, dazu Worcester-Sauce 1;A1;D;F;G;I;S 6,55 Euro	Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Spätzle SP A1;C;G;I;S 6,55 Euro		

SP | Senioren-Portion
Alle markierten Menüs sind auch als kleine Portion erhältlich.

-1,00 €
Rabatt



** nach DE-ÖKO-039
Zutatenliste: Erbsen in BIO-Qualität

Information: K) Knoblauch R) Rindfleisch S) Schweinefleisch T) Geflügelfleisch
Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 6) mit Süßungsmittel 7) mit Phosphat 8) geschwärzt 9) gewachst Stoffe o. Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen: A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen A2) Roggen A3) Gerste A4) Hafer A5) Dinkel A6) Kamut B) Krebstiere C) Eier D) Fische E) Erdnüsse F) Sojabohnen G) Milch, Laktose H) Schalenfrüchte H1) Mandeln H2) Haselnüsse H3) Walnüsse H4) Cashewnüsse H5) Pecannüsse H6) Paranüsse H7) Pistazien H8) Macadamia- oder Queenslandnüsse I) Sellerie J) Senf L) Sesamsamen M) Schwefeldioxid, Sulphite N) Lupinen O) Weichtiere

WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Lachsfilet mit grüner Spargel und Radi-Nudeln, dazu Erdbeerpesto

A1;C;D;G 9,05 Euro

DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Frische Erdbeeren mit Vanillepudding

1;G 1,95 Euro

	S1 6,69 €	S2 6,99 €	S3 6,59 €	S4 6,79 €	W1 5,99 €	W2 6,09 €
FRÜHLINGS-SALATE & CO.						
VEGGIE SPARGEL-RUCOLA-SALAT mit frischen Erdbeeren, grünem und weißem Spargel, gehobeltem Parmesan, einer Mischung aus Blattsalaten und Eisbergsalat, dazu zartes weißes Balsamico-Vinaigrette 3;G;J;M	PULLED-LACHS-BOWL Harmonie aus zartem Pulled-Lachs, marinierten Glasnudeln, knackigem grünem Spargel, frischen Bohnen, saftiger roter Paprika, Edamame und zarter Zucchini, dazu Sesam-Miso-Dressing A1;D;F;J;K;L	CHEFSALAT harmonische Mischung aus frischen Salaten, saftige Gurken und Tomaten, begleitet von herzhaftem Schinken, geriebenem Gouda und einem gekochten Ei, dazu hausgemachtes French-Vinaigrette 2;3;C;G;J;S	VEGGIE TOMATE-MOZZARELLA-SALAT Mozzarella aus regionaler Herstellung mit saftigen Tomaten, würzigem Rucola, knackigem Eisbergsalat, marinierte Risonudeln und Basilikum, dazu Pesto-Genovese-Dressing 1;3;A1;G;J;K;M	CHICKEN-NUGGET-WRAP Weizentortilla gefüllt mit knusprigen Chicken Nuggets, Sweet-Chili-Crème, knackigem Eisbergsalat und frischen Tomaten- und Gurkenwürfeln 7;A1;C;I;J;K;T	DÜRÜM-DÖNER-WRAP Weizentortilla gefüllt mit zartem Kalbsdönerfleisch, knackigem Krautsalat-Mix, unserer hausgemachten Dönersoße, frischer Gurke und Tomate 1;4;A1;C;F;G;I;J;K;R;T	

* Nur in Verbindung mit einem Hauptmenü bestellbar. Abbildungen dienen als Serviervorschlag.