

MENÜS, SALATE & CO.

FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW22 27.05.2024 – 02.06.2024

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	Spirelli mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfeln, dazu Käse XXL +0,80 € 2;3;7;A1;G;J;S 6,55 Euro	VEGGIE Tomatensuppe mit Frischkäsetortellini und Oregano SP A1;C;G;J 6,55 Euro	VEGGIE Frischer Blumenkohl und Romanesco mit Hollandaise und Schwenkkartoffeln XXL +0,80 € A1;A3;C;F;G;J 6,55 Euro	Linsen süß-sauer mit Würstchen XXL +0,80 € 2;3;7;A1;J;S 6,55 Euro	Grütwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln XXL +0,80 € 2;7;A1;A3;J;R;S 6,55 Euro	Gedünstetes Fischfilet in Senfsoße mit feinem Gemüse und Wildreis A1;D;G;J;J 5,85 Euro	Blumenkohlcremesuppe mit Fleischwürfel und Reis A1;G;I;S 5,85 Euro
MENÜ 2	Griechisches Geschnetzeltes mit Hirtenkäse, Metaxasoße und Tomaten-Reis 1;A1;F;G;K 6,55 Euro	VEGGIE Bayrischer Schwarzbiertulasch mit Rotkraut und Knödel SP 6;A1;A3;C;G;J;S 6,55 Euro	Spaghetti Bolognese, dazu Käse XXL +0,80 € A1;G;I;R;S 6,55 Euro	Hackbraten „griechischer Art“ mit Feta, Kohlrabi und Kartoffelpüree SP A1;C;G;I;J;R;S 6,55 Euro	Spinatlasagne mit Käse überbacken und Tomatenconcassee A1;C;G;I 6,55 Euro	Rahmgeschnetzeltes mit Bohnengemüse und Kartoffelstampf A1;G;I;S 5,85 Euro	Paniertes Schnitzel mit Bio-Erbse**, Möhren und Kartoffeln A1;C;G;I;S 5,85 Euro
MENÜ 3	Schnitzel mit Bio-Erbse**, Möhren und Bratkartoffeln 2;3;A1;C;I;S 6,55 Euro	Gegrilltes Seelachsfilet mit Blattspinat und Blumenkohl- Kartoffelpüree A1;D;G;J 6,55 Euro	Kassler mit Sauerkraut und Klößen SP 2;3;7;A1;I;M;S 6,55 Euro	Schweineroulade mit Rotkohl und Klößen 6;A1;I;J;M;S 6,55 Euro	Hackbällchen „Jäger Art“ mit Rahmchampignons und Spätzle A1;C;G;I;J;T 6,55 Euro		
MENÜ 4	Currywurstgulasch mit Wedges 2;3;7;A1;I;J;S 6,55 Euro	Gefüllte rote Paprikaschote mit Letscho und Bratkartoffeln XXL +1,20 € 2;3;6;A1;C;I;S 6,55 Euro	Mumbai- Chicken-Curry mit ASIA-Gemüse und Basmatireis A1;B;F;G;I;J;K;T 6,55 Euro	VEGGIE Gebratener Hirtenkäse an Gartengemüse, Ebly und Kräuter- Frischkäse A1;G;I 6,55 Euro	Hausgemachter Schweizer Rösti mit Räucherlachs, Zucchini und Käse überbacken, dazu Zitronen-Joghurt-Dip A1;C;D;G 6,55 Euro		
MENÜ 5	Gegrillte Hähnchenbrust mit Bärlauch-Butter, Romanesco und Kartoffelgratin A1;G;I;T 6,55 Euro	Mango-Chicken-Bowl mit Kokosmilch und Duftreis mit Kaffir- Limettenblatt A1;G;I;J;T 6,55 Euro	Hausgemachter Frühlingsquark mit Leberwurst und Butter, dazu Salzkartoffeln 2;3;G;R;S 6,55 Euro	Hausgemachte Reibekuchen, dazu Apfelmus 3;A1;C 6,55 Euro	Pestospaghetti mit Hähnchenbrustfilet und cremiger Ricotta- Tomatensoße A1;G;I;K;T 6,55 Euro		
MENÜ 6	Schweinehaxenfleisch mit bayrisch Kraut und Knödel A1;C;G;I;S 6,55 Euro	Bunte Nudel- Hackfleischpfanne mit Bärlauch, Gemüse, Basilikumsoße und Schafskäse A1;G;I;R;S 6,55 Euro	VEGGIE Schupfnudel-Grill- Gemüse-Pfanne mit Käse überbacken und Sonnenblumenkernen, dazu Chipotle-Dip A1;C;G;I;J;K 6,55 Euro	Garnelen mit Limetten-Knoblauch- Marinade auf Spaghetti und Zuckerschoten A1;B;K 6,55 Euro	Pulled Pork mit gebratenem Reis und Gemüse, dazu Barbecue-Dip 2;6;A1;F;I;K;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 Antioxidations-
mittel 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)

Hausgemachte Rinderroulade
mit Apfelrotkohl und Klößen

2;6;7;A1;I;J;M;R;S





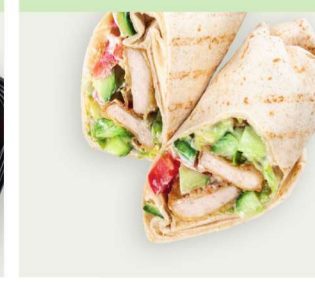
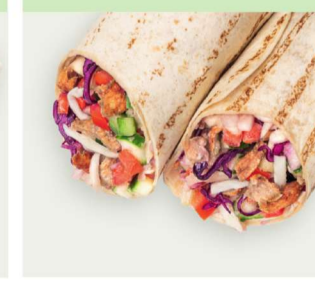
8,75 Euro

DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Cremiger Schokoladenpudding
mit Erdbeeren

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 Blatt- salaten und Eisbergsalat, dazu zartes weißes Balsamico-Vinaigrette 3;G;J;M	PULLED-LACHS-BOWL Harmonie aus zartem Pulled-Lachs, marinierten Glasnudeln, knackigem grünen 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 haus- gemachten 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.

MENÜS, SALATE & CO.

FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW23 03.06.2024 – 09.06.2024

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	VEGGIE Steinpilzcremesuppe mit Walnusravioli A1;G;H3;I 6,55 Euro	Omas Kartoffelsuppe mit Würstchen XXL +0,80 € 2;3;7;I;S 6,55 Euro	VEGAN Pilzrahm-geschnetzeltes mit Bandnudeln A1;F;I 6,55 Euro	Gräupcheneintopf mit Rauchfleisch 2;3;A1;A3;I;S 6,55 Euro	Gebratene Leber mit Apfel-Zwiebelsoße und Kartoffelpüree XXL +1,20 € A1;G;I;S 6,55 Euro	Tomatencremesuppe mit Reis und Fleischbällchen A1;C;G;I;J;T 5,85 Euro	Gebratenes Fischfilet mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln A1;D;G;I 5,85 Euro
MENÜ 2	Spirelli mit Wurstgulasch, dazu Käse XXL +0,80 € 2;3;7;A1;G;I;J;S 6,55 Euro	Römerbraten mit Möhren und Kartoffelstampf SP A1;C;G;I;J;R;S 6,55 Euro	Braumeistergulasch mit Zwiebeln, Speck und Champignons, dazu hausgemachte Knödel SP 2;3;A1;A2;C;G;I;S 6,55 Euro	Hausgemachtes Beefsteak mit Bio-Erbse**, Möhren und Kartoffelstampf SP A1;C;G;I;J;R;S 6,55 Euro	Makkaroni mit Tomatensoße, Wurst- und Salamiwürfel, dazu Käse SP 2;3;7;A1;G;I;J;S 6,55 Euro	Gulasch mit Gemüse und Kartoffelpüree A1;G;I;S 5,85 Euro	Sahnebraten mit Mischgemüse und Kartoffelpüree A1;G;I;S 5,85 Euro
MENÜ 3	VEGGIE Omelette mit grünem Spargel, dazu Feta und Brokkoli-Bechamel-Creme A1;C;G 6,55 Euro	VEGGIE Pesto-Spaghetti mit Rucola, Kirschtomaten und Mozzarella A1;G;K 6,55 Euro	VEGGIE Frisches Gemüse mit cremigem Feta und Minze, dazu tomatierter Cous-Cous A1;G;I;K 6,55 Euro	VEGGIE 3 Saure Eier mit Senfsoße, Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln XXL +1,00 € SP A1;C;G;I;J 6,55 Euro	VEGGIE Backfisch mit Cole Slaw und Kartoffelstampf, dazu Remouladensoße 6;A1;C;D;F;G;I;J;M 6,55 Euro		
MENÜ 4	Green Thai Curry mit Wokgemüse, Hähnchenfilet, Kokosmilch und Basmatireis A1;B;G;I;J;K;T 6,55 Euro	Gnocchi mit Hähnchenfilet, Spargelgemüse, Hollandaise und frischem Basilikum A1;A3;C;F;G;I;T 6,55 Euro	Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln, dazu Zitronenecke 2;3;A1;C;S 6,55 Euro	Hähnchenbrust Tomate-Mozzarella mit Pesto-Spaghetti A1;G;K;T 6,55 Euro	VEGGIE Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf mit Käse-Sahnesoße A1;C;G;I 6,55 Euro		
MENÜ 5	Buntbarschfilet mit frischem Marktgemüse, Senfsoße und Schwenkkartoffeln A1;D;G;J 6,55 Euro	Schlemmerfischfilet mit Käse gratiniert, dazu Tomaten-Paprika-Mozzarella-Creme und Reis A1;D;G;I 6,55 Euro	Butter-Spaghetti mit gebratenen Wienerscheiben, Salami und Käse XXL +0,80 € 2;3;7;A1;I;J;S 6,55 Euro	Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen und Apfelstücken, dazu Apfelmus 3;A1;C;G;H1 6,55 Euro	Chicken-Gyros mit cremiger Metaxasoße und Balkankäse überbacken, dazu Reis 1;4;A1;F;G;I;J;T 6,55 Euro		
MENÜ 6	Hähnchenschnitzel mit Möhren und frischem Bärlauch-Kartoffelpüree SP A1;G;I;T 6,55 Euro	VEGGIE Gratinierte Zucchini mit Feta, dazu Quinoa mit Kirschtomaten und Basilikum-Salsa G;I;K 6,55 Euro	Sächsischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen 6;A1;I;M;R 6,55 Euro	VEGAN Yellow-THAI-Curry mit frischem Gemüse, Sojafillets und Jasmin-Duftreis A1;F;I;J;K 6,55 Euro	ASIA-Glasnudel-Hähnchen-Pfanne mit frischem Gemüse und Sesam-Sojasoße A1;F;I;K;L;T 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)

Gegrilltes Lachsfilet
mit Ratatouille und Knoblauch-Nudeln
A1;C;D;G 8,95 Euro

DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Cremiger Schokoladenpudding
mit Erdbeeren
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, gehobelm 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 grünen 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.