

MENÜS, SALATE & CO.

FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW14 01.04.2024 – 07.04.2024
Beachten Sie bitte unsere neuen Salate!

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	Kartoffelsuppe mit Würstchen 2,3;7;LS 5,85 Euro	VEGGIE Tomatencremesuppe mit Frischkäsetortellini A1;C;G;I 6,55 Euro	Reiseintopf mit Hühnerfleisch A1;T 6,55 Euro	Spirelli mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel, dazu Käse 2,3;7A1;G;JS 6,55 Euro	Gebratene Leber mit Apfel-Zwiebel-Soße und Kartoffelpüree A1;G;IS 6,55 Euro	Chili con Carne mit Reis A1;R;S 5,85 Euro	Leberkäse mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln 2,3;7;A1;G;IS 5,85 Euro
MENÜ 2	Gedünstetes Fischfilet mit Möhren, Dillsoße und Kartoffeln A1;D;G;I 5,85 Euro	Spirelli mit Rahmgulasch, dazu Käse A1;G;IS 6,55 Euro	Römerbraten mit Bio-Erbse**, Möhren, Bratensoße und Kartoffelstampf A1;C;G;I;R;S 6,55 Euro	Kohlroulade mit Krautsoße und Kartoffeln A1;G;I;JS 6,55 Euro	VEGGIE Gegrillter Hirtenkäse mit Gemüse-Cous-Cous und Grilltomate, dazu Joghurt-Minze-Dip A1;G;IK 6,55 Euro	Hähnchenbrust in Pfeffersoße, Bohnengemüse und Kartoffeln A1;G;T 5,85 Euro	Schweinebraten mit Rotweinsoße, Rotkohl und Kartoffelgratin 6;A1;G;I;M;S 5,85 Euro
MENÜ 3		Champignonsteak mit Bratkartoffeln 2,3;A1;G;IS 6,55 Euro	Hähnchenschnitzel mit Brokkoli, Hollandaise und Kartoffeln A1;A3;C;F;G;IT 6,55 Euro	Mumbai-Chicken-Curry mit ASIA-Gemüse und Basmatireis A1;B;F;G;I;JK;T 6,55 Euro	Currywurstgulasch mit Wedges 2,3;7;A1;JS 6,55 Euro		
MENÜ 4	Wir wünschen allen Essenteilnehmern einen angenehmen und erholsamen Feiertag!	Gegrilltes Seelachsfilet mit Blattspinat, Senfsoße und Kartoffelpüree A1;D;G;I;J 6,55 Euro	VEGGIE Schupfnudel-Grill-Gemüse-Pfanne mit Sonnenblumenkernen, dazu Tzatziki A1;C;G;IK 6,55 Euro	VEGGIE Ricotta-Spinat-Canneloni mit Käse, Brokkoli und Tomatenconcassee A1;C;G 6,55 Euro	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Gemüserais A1;G;IS 6,55 Euro		
MENÜ 5	Bitte beachten Sie! Aufgrund der Osterfeiertage sind Bestellungen für Freitag, den 29.03.2024 und Montag, den 01.04.2024 nur bis Donnerstag, den 28.03.2024 8.00 Uhr möglich!	VEGGIE Ofengemüse mit Honig-Ziegenkäse und gebratenen Drillingen G;I 6,55 Euro	Döner-Spaghetti mit Tomaten-Fetasoße 1,4;A1;C;F;G;I;R;T 6,55 Euro	Hausgemachter Schweizer Rösti mit Räucherlachs, Zucchini und Käse überbacken, dazu Honig-Senf-Dip A1;C;D;G;J 6,55 Euro	Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen und Apfelstücken, dazu Apfelmus 3;A1;C;G;H1 6,55 Euro		
MENÜ 6		Butter-Hühnchen mit Mandeln, Kokos, Cashewkernen, Curry-Sahnesoße und gebratenem Reis A1;G;H1;H4;I;JK;T 6,55 Euro	Schweinemedallions mit Steinpilz-rahmsoße und Spätzle A1;C;G;IS 6,55 Euro	Rindergulasch mit Rotkohl und Klößen 6;A1;I;M;R 6,55 Euro	Karibisches Hähnchen Hähnchenfilets in cremiger Kokosmilch mit Ananas, Gemüse und Reis A1;G;I;JK;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)

Hausgemachtes Riesenschnitzel, dazu frischer Blattsalat mit Tomate, Gurke und French-Dressing

A1;C;JS 8,55 Euro

DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Weißes Mousse-au-Chocolat mit Mango-Chutney

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 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;JK;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;JK;R;T	

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

MENÜS, SALATE & CO.

FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW15 08.04.2024 – 14.04.2024
Beachten Sie bitte unsere neuen Salate!

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	Hackbällchen mit Letscho und Reis XXL +0,80 € 6;A1;C;G;J;T 6,55 Euro	Grütwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln 2;7;A1;A3;J;R;S 6,55 Euro	Soljanka mit Schmand XXL +0,80 € 2;6;7;A1;G;J;R;S;T 6,55 Euro	Linseneintopf süß-sauer mit Würstchen SP 2;3;7;A1;S 6,55 Euro	VEGGIE Tagliatelle-Gratin mit Brokkoli und pikanter Ricotta-Tomatensoße A1;C;G;I 6,55 Euro	Frühlings-gemüseintopf mit Hähnchenstreifen und Reis A1;J;T 5,85 Euro	Bunte-Bratkartoffelpfanne mit Grillwiener 2;3;7;A1;J;S 5,85 Euro
MENÜ 2	Rührei mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln C;G 6,55 Euro	VEGGIE Spaghetti Bolognese , dazu Käse XXL +0,80 € A1;G;I;R;S 6,55 Euro	Hausgemachtes Beefsteak mit Blumenkohl und Kartoffelpüree A1;C;G;J;R;S 6,55 Euro	Spirelli mit Tomatensoße und Jägerschnitzel XXL +1,20 € 2;7;A1;A2;C;J;J;S 6,55 Euro	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree, dazu Senf XXL +1,20 € 2;7;A1;G;J;S 6,55 Euro	Schweinebraten mit Kohlrabigemüse und Knödel A1;C;G;J;S 5,85 Euro	Gedünstetes Fischfilet mit Dillsoße, Möhregemüse und Kartoffeln A1;D;G;I 5,85 Euro
MENÜ 3	Szegediner Gulasch mit Knödeln A1;C;G;I;S 6,55 Euro	Sächsischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen SP 6;A1;J;M;R 6,55 Euro	VEGGIE Süßkartoffel-Spinat-Auflauf mit Brikkäse, Kräutersoße, Grillgemüse und getrockneten Tomaten A1;C;G;J;M 6,55 Euro	VEGAN Blumenkohl-Erdnuss-Curry mit Gemüse und Duftreis A1;E;J;K 6,55 Euro	Gefüllte Paprikaschote mit Letscho und gebratenem Reis SP 6;A1;C;I;S 6,55 Euro		
MENÜ 4	Gegrilltes Seelachsfilet mit gebuttertem Gemüse und Kartoffeln A1;D;G;I 6,55 Euro	VEGGIE Bärlauchgnocchi mit rustikalen Ingwer-Chili-Möhren und Tomaten-Hollandaise A1;A3;C;F;G;I 6,55 Euro	Makkaroni mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel, dazu Käse 2;3;7;A1;G;J;S 6,55 Euro	Paniertes Schnitzel mit Spiegelei, Bio-Erbsen**, Möhren und Kartoffeln A1;C;G;I;S 6,55 Euro	Glasnudeln-Bowl mit Hähnchenfilets, knackigem Gemüse, Sprossen und Sojasoße A1;B;F;I;K;L;T 6,55 Euro		
MENÜ 5	Butter-Spaghetti mit gebratenen Wienerscheiben, Salami und Käse 2;3;7;A1;G;J;S 6,55 Euro	Chicken Biryami Asiatische Hühnchen-Reis-Pfanne, dazu Knoblauch-Chili-Dip A1;G;K;L;T 6,55 Euro	VEGGIE Paniertes Edamer mit Kroketten, dazu Tatarensoße 6;A1;C;G;J 6,55 Euro	Hähnchenbrust Tomate-Mozzarella mit Pesto-Spaghetti A1;G;K;T 6,55 Euro	Hausgemachte Eierkuchen , dazu Apfelmus 3;A1;C;G 6,55 Euro		
MENÜ 6	Green Thai Curry mit Wokgemüse, Hähnchenfilet, Kokosmilch und Basmatireis A1;B;G;I;J;K;T 6,55 Euro	Krautspätzle mit Flammkuchenspeck und gebratenen frischen Zwiebeln 2;3;A1;C;G;S 6,55 Euro	Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speck, Zwiebeln und Bratkartoffeln 2;3;A1;D;S 6,55 Euro	Bifteki mit Feta, Zwiebeln und Tomatenreis, dazu Tzatziki A1;C;G;K;R;S 6,55 Euro	Spaghetti Carbonara Salmone Spaghetti mit Lachssahnesoße A1;D;G 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)

Entenkeule

mit Rotkohl und Klößen

6;A1;J;M;T

9,05 Euro

DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Weißes Mousse-au-Chocolat mit Mango-Chutney

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 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.