

MENÜS, SALATE & CO.

FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW04 20.01.2025 – 26.01.2025
Beachten Sie 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, 20.01.	DIENSTAG, 21.01.	MITTWOCH, 22.01.	DONNERSTAG, 23.01.	FREITAG, 24.01.	SAMSTAG, 25.01.	SONNTAG, 26.01.
MENÜ 1	Omas Kartoffelsuppe mit Würstchen XXL +0,80 € 2;3;7;I;S 6,85 Euro	Makkaroni mit Wurstgulasch, dazu Käse XXL +0,80 € 2;3;7;A1;G;I;J;S 6,85 Euro	Spitzkohleintopf mit saurer Sahne, Hackfleisch und Kartoffelwürfel A1;G;I;R;S 6,85 Euro	Chili con Carne mit Kidneybohnen und Mais, dazu Langkornreis XXL +0,80 € A1;I;K;R;S 6,85 Euro	VEGAN Türkische Linsensuppe von roten Linsen, Kokosmilch, Paprika und Olivenöl, dazu Fladenbrot A1;I;K;L 6,85 Euro	Hackbällchen mit Rahmwirsing und Kartoffelstampf A1;C;G;J;T 6,15 Euro	Hörnchennudeln mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel 2;3;7;A1;J;S 6,15 Euro
MENÜ 2	Rührei mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln SP C;G 6,85 Euro	VEGGIE Blumenkohl-Brokkoli-Kartoffel-Auflauf mit Cheddarsoße SP 1;A1;C;G 6,85 Euro	Grütwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln XXL +0,80 € SP 2;7;A1;A3;J;R;S 6,85 Euro	Gebratener Leberkäse mit Spiegelei, Bratensoße und Kartoffelstampf 2;3;7;A1;C;G;I;R;S 6,85 Euro	Gefüllte rote Paprikaschote mit Letschosoße und Reis XXL +1,20 € 6;A1;C;I;S 6,85 Euro	Züricher Geschnetzeltes vom Schwein mit Kartoffeln A1;G;I;S 6,15 Euro	Schweinebraten mit Butterbohnen und Kartoffeln A1;G;I;J;S 6,15 Euro
MENÜ 3	Schwarzbiergulasch mit Speck-Rosenkohl und hausgemachte Knödeln 2;3;A1;C;G;I;S 6,85 Euro	Mumbai-Chicken-Curry mit Duftreis und Kaffir-Limettenblatt A1;B;F;I;J;K;T 6,85 Euro	Gyros-Geschnetzeltes mit cremiger Metaxasoße und Balkankäse überbacken, dazu Reis 1;A1;G;I;K;S 6,85 Euro	Spirelli mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel, dazu Käse 2;3;7;A1;G;I;J;S 6,85 Euro	Moritzburger Rostbrätel mit Senfbratensoße und Bratkartoffeln 2;3;A1;G;I;J;S 6,85 Euro	<div style="border: 2px solid black; padding: 10px; background-color: #fff9c4;"> <p>SP Senioren-Portion -1,00 € Alle markierten Menüs sind auch als kleine Portion erhältlich. Rabatt</p> <p>BIO <small>mit 100% Bio-Produkten</small></p> <p>** nach DE-ÖKO-039 Zutatenliste: Erbsen in BIO-Qualität</p> <p><small>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</small></p> </div>	
MENÜ 4	Spaghetti Carbonara mit Schinken-Sahnesoße 2;3;7;A1;G;I;S 6,85 Euro	Kassler mit Sauerkraut und Klößen SP 2;3;7;A1;I;M;S 6,85 Euro	VEGGIE Gebackener Blumenkohl mit Tomaten-Hollandaise und Gnocchi A1;A3;C;F;G;I 6,85 Euro	VEGAN Frikadelle mit Möhren, Bio-Erbsen** und Kartoffeln A1;F;H4;I;J 6,85 Euro	Seelachsfilet mit Brokkoli, Hollandaise und Kartoffeln SP A1;A3;C;D;F;G;I 6,85 Euro		
MENÜ 5	Italienisches Steinpilzrisotto mit Hähnchenbruststreifen und Grilltomate A1;G;I;K;T 6,85 Euro	Französisches Schnitzel (paniertes Schnitzel mit Käse und Pfirsich) mit Schwenkkartoffeln A1;C;G;I;S 6,85 Euro	Gebratene Hähnchenbrust mit Kräuterbuttersoße, Möhren, Bio-Erbsen** und Kartoffelgratin A1;A3;C;F;G;I;T 6,85 Euro	Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelmus 3;A1;C;G;H1 6,85 Euro	Chinesisch gebratene Nudeln mit Ei und Hähnchenfleisch, dazu Sprossen und leichte Sesamcreme A1;C;F;G;I;J;K;T 6,85 Euro		
MENÜ 6	Seelachsfilet mit Kräuter-Parmesan-Kruste, Lauchgemüse, leichter Dill-Sahnesoße und Kartoffelpüree A1;D;G;I 6,85 Euro	VEGAN Cremiges Pilzgeschnetzeltes mit Bandnudeln A1;F;I 6,85 Euro	Heringsfilet „Hausfrauen Art“ mit Pellkartoffeln 1;6;A1;C;D;F;G;J;M 6,85 Euro	Rindergulasch mit Burgundersoße, Rotkohl und Klößen SP 6;A1;I;M;R 6,85 Euro	VEGGIE Pink Pasta Rigatoni mit Rote Bete, Hirtenkäse und Cashew in Pesto A1;G;H4;K 6,85 Euro		

WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen)







Gebratenes Zanderfilet in Trüffelbutter mit Zuckerschoten und geröstetem Pastinaken-Kartoffelstampf

A1;D;G 9,25 Euro

DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Cheesecake-Creme mit Salzkaramellsoße und Mandelcrumble

A1;C;G;H1 1,95 Euro

	S1 6,89 €	S2 7,15 €	S3 6,79 €	S4 6,89 €	W1 6,55 €	W2 5,55 €
WINTER-SALATE & CO.	 BELUGALINSENSALAT MIT FETA Beluga-Linsen, Feta, Rote Bete, Bio-Erbsen**, Gurke und Eisbergsalat, dazu fruchtiges Granatapfel-Dressing 1;3;6;G;J;M	 RAINBOW POKE BOWL zarter, mariniertes Lachs, Mie-Nudeln, Wakame-Algen, Champignons, Edamame, knackiger Möhre, Rotkohl, Zucchini und Chinakohl 1;A1;C;D;F;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	 TANDOORI-CHICKEN SALAT mariniertes Hähnchenfleisch, Gurke, gemischte Blattsalate mit Weißkraut, Rotkohl, Karotte und Zucchini, dazu Ingwer-Orangendressing J;K;T	 CHICKEN-GYROS-WRAP mit Tzatziki-Creme, Eisbergsalat, Gurke und Tomaten 2;4;A1;C;F;G;I;J;K;T	 “OVERNIGHT-OATS“ MIT HASELNUSS-JOGHURT & HOMEMADE GRANOLA Haferflocken in Mandelmilch, Joghurt, gesalzene Karamellnüsse und Ahornsirup, dazu getrocknete Cranberrys und Rosinen A4;G;H1;H2;H3;H4

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

MENÜS, SALATE & CO.

FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW05 27.01.2025 – 02.02.2025
Beachten Sie 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, 27.01.	DIENSTAG, 28.01.	MITTWOCH, 29.01.	DONNERSTAG, 30.01.	FREITAG, 31.01.	SAMSTAG, 01.02.	SONNTAG, 02.02.
MENÜ 1	VEGGIE Penne Pomodoro mit Basilikum, frischen Tomaten und Käse A1;G 6,85 Euro	Milchgrieß mit Zucker-Zimt und Waldbeeren A1;G 6,85 Euro SP	Linseneintopf süß-sauer mit Würstchen 2;3;7;A1;I;J;S 6,85 Euro SP	VEGAN Karotten-Ingwer-Orangen-Creme-Suppe mit Kokosmilch, dazu Fladenbrot A1;I;L 6,85 Euro	VEGGIE 3 Eier in Senfsoße mit Gemüse und Petersilienkartoffeln A1;C;G;I;J 6,85 Euro XXL +1,00 € SP	Seelachsfilet mit Gemüse und Kartoffelpüree A1;D;G;I 6,15 Euro	Gemüseintopf mit Hähnchenstreifen A1;T 6,15 Euro
MENÜ 2	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree, dazu Senf 2;7;A1;G;I;J;S 6,85 Euro	Spaghetti Bolognese , dazu Käse XXL +0,80 € A1;G;I;R;S 6,85 Euro	Prager Schwarzbiergulasch mit Rotkohl und böhmischen Knödeln 6;A1;A3;C;G;I;S 6,85 Euro	Hackbällchen-Champignon-Pfanne mit Zwiebeln und Tomaten-Reis A1;C;G;I;S 6,85 Euro	Makkaroni mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel, dazu Käse 2;3;7;A1;G;I;J;S 6,85 Euro	Szegediner Gulasch mit Knödeln A1;C;G;I;S 6,15 Euro	Schnitzel mit Bohnengemüse und Kartoffeln A1;C;G;I;S;T 6,15 Euro
MENÜ 3	Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brösel-Spätzle A1;C;G;I;S 6,85 Euro	Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffelpüree, dazu Remouladensoße 2;6;A1;C;D;F;G;J;M 6,85 Euro	VEGGIE Mie-Nudeln aus dem Wok mit Asia-Gemüse, Sprossen, Ei und süß-saurer Soße A1;C;F;I;K 6,85 Euro	Deftige Krautnudeln mit Salami, dazu Käse XXL +0,80 € 2;3;A1;G;I;S 6,85 Euro	Schweinemedallions mit Pfeffersoße, Brokkoli und Kartoffelgratin A1;G;I;S 6,85 Euro	<div style="border: 2px solid black; padding: 10px; background-color: #fff9c4;"> <p>SP Senioren-Portion -1,00 € Alle markierten Menüs sind auch als kleine Portion erhältlich. Rabatt</p> <p>BIO <small>nach DE-ÖKO-039</small> Zutatenliste: Erbsen in BIO-Qualität</p> <p><small>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</small></p> </div>	
MENÜ 4	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Petersilienkartoffeln XXL +1,00 € SP A1;G;I;S 6,85 Euro	VEGGIE Gebackene Feta-Kartoffeln aus dem Ofen mit italienischem Gemüse und grünem Spargel G;K 6,85 Euro	Bauernfrühstück mit Schinkenstreifen und Essiggurke XXL +0,80 € 2;6;7;C;G;S 6,85 Euro	VEGGIE Blumenkohl mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln SP A1;A3;C;F;G;I 6,85 Euro	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Bio-Erbsen**, Möhren und Petersilienkartoffeln A1;C;G;I;T 6,85 Euro		
MENÜ 5	Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Bratkartoffeln 2;3;A1;D;S 6,85 Euro	Krautroulade mit deftiger Soße und Petersilienkartoffeln A1;G;I;S 6,85 Euro	Jägerschnitzel mit Möhren und Kartoffelpüree 2;7;A1;A2;C;G;J;R;S 6,85 Euro	Hähnchenfilets in Erdnuss-Sate-Soße, Zuckerschoten und gebratenem Gemüse A1;E;F;G;I;K;T 6,85 Euro	VEGAN Cremiges Pilzgeschnetzeltes mit Bandnudeln A1;F;I 6,85 Euro		
MENÜ 6	VEGGIE California Coleslaw auf Erbsen-Minz-Hummus mit Süßkartoffelwedges A1;C;F;G;J;K;L 6,85 Euro	Mango-Chicken-Bowl mit Kokosmilch und Duftreis mit Kaffir-Limettenblatt A1;G;I;J;T 6,85 Euro	Zitronen-Hähnchenbrust mit Bundmöhren und Rosmarin-Kartoffeln A1;A3;C;F;G;I;T 6,85 Euro	Schweineroulade mit Rotkohl und Klößen 2;6;A1;J;M;S 6,85 Euro	Hausgemachter Schweizer Rösti mit Räucherlachs, Brokkoli und Käse überbacken, dazu Paprika-Chili-Dip 2;A1;C;D;G;J;K 6,85 Euro		

WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Entenkeule
mit Rotkohl und Klößen
6;A1;I;M;T 9,45 Euro

DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Cheesecake-Creme
mit Salzkaramellsoße und Mandelcrumble
A1;C;G;H1 1,95 Euro

	S1 6,89 €	S2 7,15 €	S3 6,79 €	S4 6,89 €	W1 6,55 €	W2 5,55 €
WINTER-SALATE & CO.	 BELUGALINSENSALAT MIT FETA Beluga-Linsen, Feta, Rote Bete, Bio-Erbsen**, Gurke und Eisbergsalat, dazu fruchtiges Granatapfel-Dressing 1;3;6;G;J;M	 RAINBOW POKE BOWL zarter, mariniertes Lachs, Mie-Nudeln, Wakame-Algen, Champignons, Edamame, knackiger Möhre, Rotkohl, Zucchini und Chinakohl 1;A1;C;D;F;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	 TANDOORI-CHICKEN SALAT mariniertes Hähnchenfleisch, Gurke, gemischte Blattsalate mit Weißkraut, Rotkohl, Karotte und Zucchini, dazu Ingwer-Orangendressing J;K;T	 CHICKEN-GYROS-WRAP mit Tzatziki-Creme, Eisbergsalat, Gurke und Tomaten 2;4;A1;C;F;G;I;J;K;T	 “OVERNIGHT-OATS“ MIT HASELNUSS-JOGHURT & HOMEMADE GRANOLA Haferflocken in Mandelmilch, Joghurt, gesalzene Karamellnüsse und Ahornsirup, dazu getrocknete Cranberrys und Rosinen A4;G;H1;H2;H3;H4

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