

# 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](http://gourmetta.de)

Mail [bestellung@gourmetta.de](mailto: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.
<b>MENÜ 1</b>	<b>Omas Kartoffelsuppe</b> mit Würstchen <b>XXL +0,80 €</b> 2;3;7;I;S 6,85 Euro	<b>Makkaroni</b> mit Wurstgulasch, dazu Käse <b>XXL +0,80 €</b> 2;3;7;A1;G;I;J;S 6,85 Euro	<b>Spitzkohleintopf</b> mit saurer Sahne, Hackfleisch und Kartoffelwürfel A1;G;I;R;S 6,85 Euro	<b>Chili con Carne</b> mit Kidneybohnen und Mais, dazu Langkornreis <b>XXL +0,80 €</b> A1;I;K;R;S 6,85 Euro	<b>VEGAN</b> <b>Türkische Linsensuppe</b> von roten Linsen, Kokosmilch, Paprika und Olivenöl, dazu Fladenbrot A1;I;K;L 6,85 Euro	<b>Hackbällchen</b> mit Rahmwirsing und Kartoffelstampf A1;C;G;J;T 6,15 Euro	<b>Hörnchennudeln</b> mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel 2;3;7;A1;J;S 6,15 Euro
<b>MENÜ 2</b>	<b>Rührei</b> mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln C;G 6,85 Euro	<b>VEGGIE</b> <b>Blumenkohl-Brokkoli-Kartoffel-Auflauf</b> mit Cheddarsoße <b>SP</b> 1;A1;C;G 6,85 Euro	<b>Grütwurst</b> mit Sauerkraut und Kartoffeln <b>XXL +0,80 €</b> 2;7;A1;A3;J;R;S 6,85 Euro	<b>Gebratener Leberkäse</b> mit Spiegelei, Bratensoße und Kartoffelstampf 2;3;7;A1;C;G;I;R;S 6,85 Euro	<b>Gefüllte rote Paprikaschote</b> mit Letschosoße und Reis <b>XXL +1,20 €</b> 6;A1;C;I;S 6,85 Euro	<b>Züricher Geschnetzeltes</b> vom Schwein mit Kartoffeln A1;G;I;S 6,15 Euro	<b>Schweinebraten</b> mit Butterbohnen und Kartoffeln A1;G;I;J;S 6,15 Euro
<b>MENÜ 3</b>	<b>Schwarzbiertulasch</b> mit Speck-Rosenkohl und hausgemachte Knödeln 2;3;A1;C;G;I;S 6,85 Euro	<b>Mumbai-Chicken-Curry</b> mit Duftreis und Kaffir-Limettenblatt A1;B;F;I;J;K;T 6,85 Euro	<b>Gyros-Geschnetzeltes</b> mit cremiger Metaxasoße und Balkankäse überbacken, dazu Reis 1;A1;G;I;K;S 6,85 Euro	<b>Spirelli</b> mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel, dazu Käse 2;3;7;A1;G;I;J;S 6,85 Euro	<b>Moritzburger Rostbrätel</b> 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><b>SP   Senioren-Portion</b> -1,00 € Alle markierten Menüs sind auch als kleine Portion erhältlich. <b>Rabatt</b></p> <p><b>BIO</b> <small>mit 100% Bio-Produkten</small></p> <p><b>** nach DE-ÖKO-039</b> 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>	
<b>MENÜ 4</b>	<b>Spaghetti Carbonara</b> mit Schinken-Sahnesoße 2;3;7;A1;G;I;S 6,85 Euro	<b>Kassler</b> mit Sauerkraut und Klößen 2;3;7;A1;I;M;S 6,85 Euro	<b>VEGGIE</b> <b>Gebackener Blumenkohl</b> mit Tomaten-Hollandaise und Gnocchi <b>SP</b> A1;A3;C;F;G;I 6,85 Euro	<b>VEGAN</b> <b>Frikadelle</b> mit Möhren, Bio-Erbsen** und Kartoffeln A1;F;H4;I;J 6,85 Euro	<b>Seelachsfilet</b> mit Brokkoli, Hollandaise und Kartoffeln A1;A3;C;D;F;G;I 6,85 Euro		
<b>MENÜ 5</b>	<b>Italienisches Steinpilzrisotto</b> mit Hähnchenbruststreifen und Grilltomate A1;G;I;K;T 6,85 Euro	<b>Französisches Schnitzel</b> (paniertes Schnitzel mit Käse und Pfirsich) mit Schwenkkartoffeln A1;C;G;I;S 6,85 Euro	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Kräuterbuttersoße, Möhren, Bio-Erbsen** und Kartoffelgratin A1;A3;C;F;G;I;T 6,85 Euro	<b>Kaiserschmarrn</b> mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelmus 3;A1;C;G;H1 6,85 Euro	<b>Chinesisch gebratene Nudeln</b> mit Ei und Hähnchenfleisch, dazu Sprossen und leichte Sesamcreme A1;C;F;G;I;J;K;T 6,85 Euro		
<b>MENÜ 6</b>	<b>Seelachsfilet</b> mit Kräuter-Parmesan-Kruste, Lauchgemüse, leichter Dill-Sahnesoße und Kartoffelpüree A1;D;G;I 6,85 Euro	<b>VEGAN</b> <b>Cremiges Pilzgeschnetzeltes</b> mit Bandnudeln A1;F;I 6,85 Euro	<b>Heringsfilet „Hausfrauen Art“</b> mit Pellkartoffeln 1;6;A1;C;D;F;G;J;M 6,85 Euro	<b>Rindergulasch</b> mit Burgundersoße, Rotkohl und Klößen 6;A1;I;M;R 6,85 Euro	<b>VEGGIE</b> <b>Pink Pasta</b> 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 €
<b>WINTER-SALATE &amp; CO.</b>	 <b>BELUGALINSENSALAT MIT FETA</b> Beluga-Linsen, Feta, Rote Bete, Bio-Erbsen**, Gurke und Eisbergsalat, dazu fruchtiges Granatapfel-Dressing 1;3;6;G;J;M	 <b>RAINBOW POKE BOWL</b> zarter, mariniertes Lachs, Mie-Nudeln, Wakame-Algen, Champignons, Edamame, knackiger Möhre, Rotkohl, Zucchini und Chinakohl 1;A1;C;D;F;K;L	 <b>CHEFSALAT</b> 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	 <b>TANDOORI-CHICKEN SALAT</b> mariniertes Hähnchenfleisch, Gurke, gemischte Blattsalate mit Weißkraut, Rotkohl, Karotte und Zucchini, dazu Ingwer-Orangendressing J;K;T	 <b>CHICKEN-GYROS-WRAP</b> mit Tzatziki-Creme, Eisbergsalat, Gurke und Tomaten 2;4;A1;C;F;G;I;J;K;T	 <b>“OVERNIGHT-OATS“ MIT HASELNUSS-JOGHURT &amp; HOMEMADE GRANOLA</b> 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](http://gourmetta.de)

Mail [bestellung@gourmetta.de](mailto: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	<b>VEGGIE</b> Penne Pomodoro mit Basilikum, frischen Tomaten und Käse  A1;G 6,85 Euro	Milchgrieß mit Zucker-Zimt und Waldbeeren  A1;G 6,85 Euro <b>SP</b>	Linseneintopf süß-sauer mit Würstchen  2;3;7;A1;I;J;S 6,85 Euro <b>SP</b>	<b>VEGAN</b> Karotten-Ingwer- Orangen-Creme-Suppe mit Kokosmilch, dazu Fladenbrot  A1;I;L 6,85 Euro	<b>VEGGIE</b> 3 Eier in Senfsoße mit Gemüse und Petersilienkartoffeln  A1;C;G;I;J 6,85 Euro <b>XXL +1,00 € SP</b>	Seelachsfilet mit Gemüse und Kartoffelpüree  A1;D;G;I 6,15 Euro	Gemüseintopf mit Hähnchenstreifen  A1;T 6,15 Euro
	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree, dazu Senf  2;7;A1;G;I;J;S 6,85 Euro	Spaghetti Bolognese, dazu Käse  A1;G;I;R;S 6,85 Euro <b>XXL +0,80 €</b>	Prager Schwarzbiurgulasch 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	<b>VEGGIE</b> 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  2;3;A1;G;I;S 6,85 Euro <b>XXL +0,80 €</b>	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><b>SP   Senioren-Portion</b> -1,00 € Alle markierten Menüs sind auch als kleine Portion erhältlich. <b>Rabatt</b></p> <p><b>BIO</b> <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 Antioxidations- mittel 4) mit Geschmacksverstärker 6) mit Süßungsmittel 7) mit Phosphat 8) geschwärzt 9) gewachst Stoffe o. Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträ- glichkeiten 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>	
	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Petersilien- kartoffeln  A1;G;I;S 6,85 Euro <b>XXL +1,00 € SP</b>	<b>VEGGIE</b> Gebackene Feta- Kartoffeln aus dem Ofen mit italienischem Gemüse und grünem Spargel  G;K 6,85 Euro	Bauernfrühstück mit Schinkenstreifen und Essiggurke  2;6;7;C;G;S 6,85 Euro <b>XXL +0,80 €</b>	<b>VEGGIE</b> Blumenkohl mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln  A1;A3;C;F;G;I 6,85 Euro <b>SP</b>	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 Petersilien- kartoffeln  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 Gemüsereis  A1;E;F;G;I;K;T 6,85 Euro	<b>VEGAN</b> Cremiges Pilzgeschnetzeltes mit Bandnudeln  A1;F;I 6,85 Euro	<div style="background-color: #e0f2f1; padding: 5px;"> <p><b>WOCHENMENÜ Montag – Freitag</b> (außer an Feiertagen)</p> <p><b>Entenkeule</b> mit Rotkohl und Klößen  6;A1;I;M;T 9,45 Euro</p> </div>	
	<b>VEGGIE</b> California Coleslaw auf Erbsen-Minz- Hummus mit Süßkartoffelwedges  A1;C;F;G;J;K;L 6,85 Euro	<b>Mango-Chicken-Bowl</b> mit Kokosmilch und Duftreis mit Kaffir- Limettenblatt  A1;G;I;J;T 6,85 Euro	<b>Zitronen- Hähnchenbrust</b> mit Bundmöhren und Rosmarin-Kartoffeln  A1;A3;C;F;G;I;T 6,85 Euro	<b>Schweineroulade</b> mit Rotkohl und Klößen  2;6;A1;J;M;S 6,85 Euro	<b>Hausgemachter Schweizer Rösti</b> mit Räucherlachs, Brokkoli und Käse überbacken, dazu Paprika-Chili-Dip  2;A1;C;D;G;J;K 6,85 Euro		

	S1 6,89 €	S2 7,15 €	S3 6,79 €	S4 6,89 €	W1 6,55 €	W2 5,55 €
WINTER-SALATE & CO.	 <b>BELUGALINSENSALAT MIT FETA</b> Beluga-Linsen, Feta, Rote Bete, Bio-Erbsen**, Gurke und Eisberg- salat, dazu fruchtiges Granatapfel- Dressing 1;3;6;G;J;M	 <b>RAINBOW POKE BOWL</b> zarter, mariniertes Lachs, Mie-Nudeln, Wakame-Algen, Champignons, Edamame, knackiger Möhre, Rotkohl, Zucchini und Chinakohl 1;A1;C;D;F;K;L	 <b>CHEFSALAT</b> 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	 <b>TANDOORI-CHICKEN SALAT</b> mariniertes Hähnchenfleisch, Gurke, gemischte Blattsalate mit Weißkraut, Rotkohl, Karotte und Zucchini, dazu Ingwer-Orangendressing J;K;T	 <b>CHICKEN-GYROS-WRAP</b> mit Tzatziki-Creme, Eisbergsalat, Gurke und Tomaten 2;4;A1;C;F;G;I;J;K;T	 <b>“OVERNIGHT-OATS“ MIT HASELNUSS-JOGHURT &amp; HOMEMADE GRANOLA</b> 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.