

**WOCHENMENÜ** Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

**Piccata Milanese**  
(Hähnchenschnitzel in Parmesan-Ei-Hülle) mit Zucchini-Rahmgemüse und Kartoffelgratin  
A1;C;G;I;T **8,65 Euro**

**DESSERT\*** Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

**Maracuja-Joghurt-Creme**  
mit Ananas-Minze-Salat  
G **1,95 Euro**

**KW06 03.02.2025 – 09.02.2025**  
**Firmenkunden**  
**Schnitzelwoche bei gourmetta!**

**gourmetta**  
FOOD COMPANY

Web **gourmetta.de**  
Mail **bestellung@gourmetta.de**  
Tel **0351 - 312 71 17**  
Fax **0351 - 312 71 18**



**MENÜS,  
SALATE  
& CO.**

**WINTER-SALATE & CO.**

- 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.
- Akz. Zahlungsmittel: my.gourmetta, edenred, pluxee.
- Änderungen behalten wir uns vor.

	MONTAG, 03.02.	DIENSTAG, 04.02.	MITTWOCH, 05.02.	DONNERSTAG, 06.02.	FREITAG, 07.02.	SAMSTAG, 08.02.	SONNTAG, 09.02.
<b>MENÜ 1</b>	<b>Winterlicher Gemüseeintopf</b> mit Knackerscheiben 2;3;7;A1;J;R;S <b>4,85 Euro</b>	<b>Omas Kartoffelsuppe</b> mit Würstchen 2;3;7;I;S <b>4,85 Euro</b> <b>XXL +0,80€</b>	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit Kartoffelwürfel und Rindfleisch A1;I;R <b>4,85 Euro</b>	<b>Butter-Makkaroni</b> mit gebratenen Wienerscheiben, Salami und Käse 2;3;7;A1;G;I;S <b>4,85 Euro</b> <b>XXL +0,80€</b>	<b>Gefüllte Germknödel</b> mit Mohnbutter und Vanillesoße A1;C;G <b>4,85 Euro</b>	<b>Nudeleintopf</b> mit Hähnchenfleisch A1;C;I;T <b>5,35 Euro</b>	<b>Schweinebraten</b> mit Möhren und Kartoffeln A1;G;S <b>5,75 Euro</b>
<b>MENÜ 2</b>	<b>Omas Hackbraten</b> mit Rahm-Kohlrabi und Kartoffelpüree A1;C;G;I;J;R;S <b>5,75 Euro</b>	<b>Kräuterquark</b> mit Butter und Leberwurst, dazu Pellkartoffeln 2;3;G;R;S <b>5,75 Euro</b>	<b>Spaghetti</b> mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel 2;3;7;A1;J;S <b>5,25 Euro</b> <b>XXL +0,80€</b>	<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Möhren und Petersilienkartoffeln A1;C;G;I;S <b>6,05 Euro</b>	<b>Spirelli</b> mit Rahmgulasch, dazu Käse A1;G;I;S <b>5,70 Euro</b> <b>XXL +1,00 €</b>	<b>Bratwurst</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 2;7;A1;G;I;J;S <b>5,55 Euro</b>	<b>Paniertes Fischfilet</b> mit Mischgemüse und Kartoffelpüree A1;D;G;I <b>5,75 Euro</b>
<b>MENÜ 3</b>	<b>VEGGIE</b> <b>Schupfnudel-Grill-Gemüse-Pfanne</b> mit Sonnenblumenkernen, dazu Tzatziki A1;C;G;I;K <b>5,95 Euro</b>	<b>Lasagne Bolognese</b> A1;C;G;I;R;S <b>5,45 Euro</b>	<b>VEGGIE</b> <b>Gebratene Gnocchi</b> mit Champignons, Zucchini, Bärlauchbutter und Käse überbacken A1;G <b>5,95 Euro</b>	<b>Seelachsfilet</b> mit Dijon-Senfsoße, Brokkoli und Schwenkkartoffeln A1;D;G;I;J <b>6,15 Euro</b>	<b>Butter-Hühnchen</b> mit Mandeln, Kokos, Cashewkernen, Curry-Sahnesoße und gebratenem Reis A1;G;H1;H4;J;K;T <b>6,05 Euro</b>		
<b>MENÜ 4</b>	<b>Currywurst „Berliner Art“</b> mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln 2;3;6;7;A1;I;J;S <b>5,75 Euro</b> <b>XXL +1,00 €</b>	<b>VEGGIE</b> <b>Gegrillter Hirtenkäse</b> mit Gemüse-Cous-Cous und Grilltomate, dazu Joghurt-Minze-Dip A1;G;I;K <b>5,95 Euro</b>	<b>Steak au four</b> (mit Würzfleisch und Käse) mit Gemüse-Reis, dazu Worcestersoße 1;A1;D;F;G;I;J;M;S <b>6,05 Euro</b>	<b>VEGGIE</b> <b>Allgäuer Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln und Brokkoli A1;C;G;I <b>5,75 Euro</b>	<b>VEGGIE</b> <b>Frischkäse-Omelette</b> mit Pfannengemüse, dazu Süßkartoffelstampf C;G;I <b>5,95 Euro</b>		
<b>MENÜ 5</b>	<b>Französisches Schnitzel</b> mit Camembert überbacken, dazu rustica Möhren, Preiselbeermarmelade und Schwenkkartoffeln A1;C;G;S <b>6,95 Euro</b> <b>A</b>	<b>Italienisches Hähnchenschnitzel</b> mit Tomate und Mozzarella überbacken, dazu Pesto-Spaghetti mit Rucola A1;C;G;K;T <b>6,65 Euro</b> <b>A</b>	<b>Schnitzel mit Waldpilzen</b> in Sahnesoße, dazu Bratkartoffeln 2;3;A1;C;G;S <b>6,75 Euro</b> <b>A</b>	<b>VEGGIE</b> <b>Hausgemachtes Blumenkohlschnitzel</b> mit frischem Grillgemüse und Süßkartoffelstampf, dazu Bärlauchremoulade 6;A1;C;F;G;I;J <b>6,55 Euro</b> <b>A</b>	<b>Paniertes Schnitzel „Elsässer Art“</b> mit Speck, Zwiebel und Käse, dazu Kartoffelgratin 2;3;A1;C;G;S <b>6,75 Euro</b> <b>A</b>		
<b>MENÜ 6</b>	<b>Tiroler Hirten-Makkaroni</b> mit Schinkenwürfeln, Tomaten, Champignons, Bio-Erbsen** und Gouda 2;3;7;A1;G;S <b>5,55 Euro</b>	<b>Gegrilltes Fischfilet</b> mit gebuttertem Gemüse und Rosmarin-Schwenkkartoffeln A1;D;G;I <b>6,15 Euro</b>	<b>Gebratene ASIA-Nudeln</b> mit Hähnchenfilets, dazu Gemüse, Sprossen und leichte Sesamcreme A1;C;F;G;I;L;K;T <b>6,15 Euro</b>	<b>Murgh Kali Mirch</b> Cremiges Hähnchen-curry mit Tomaten, Cashewkerne und Pilawreis A1;G;H4;I;J;K;T <b>6,05 Euro</b>	<b>Herrensteak</b> mit Zwiebeln und Bratkartoffeln 2;3;A1;I;S <b>6,05 Euro</b>		
<b>FITME-MENÜ</b>	<b>Asiatisch Gehacktes a la FitMe</b> - Mie-Nudeln mit Rinderhack und Asia-Gemüse in Soja-Kokossauce A1;C;F;K;L;R <b>6,65 Euro</b>	<b>Putengyros</b> Putengeschnetzeltes mit Ebely und Bohnengemüse in griechischer Tomatensauce A1;G;K;T <b>6,65 Euro</b>	<b>Seelachs Power Kombi</b> Seelachs mit Wildreis, Kichererbsen und Dill-Kokossauce D;H1;K <b>6,65 Euro</b>	<b>Thunfisch Bolo</b> Vollkornspaghetti mit Thunfisch-Tomatensauce und frischen Zucchiniestreifen A1;D;G;K <b>6,65 Euro</b>	<b>Kentucky Fitness Chicken</b> - Hähnchen mit Kokos-Knobisauce, dazu Süßkartoffeln und Karotten-Bohnen-Gemüse K;T <b>6,65 Euro</b>		

**Unsere Specials**

**Sparmenü für nur 3,66 €**

- ✓ Montag bis Freitag
- ✓ 3,66 € inklusive Anlieferung
- ✓ bis 8:30 Uhr anrufen, Auskunft erhalten und bestellen
- ✓ nur solange der Vorrat reicht

**FitMe** Ausgewogen und gut essen!

- ✓ Lebensmittel in perfekter Kombination
- ✓ jedes Menü max. 500 kcal, mind. 250 g Gemüse, mind. 30 g Eiweiß
- ✓ Nüsse, Samen, Proteine, Ballaststoffe und Gemüse können zu mehr Energie im Alltag führen

**XXL-Menü**

Alle markierten Menüs sind auch als XXL-Menü für den genannten Aufschlag erhältlich.



\*\* 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

**S1 6,89 €**



**BELUGALINSENSALAT MIT FETA**

Beluga-Linsen, Feta, Rote Bete, Bio-Erbsen\*\*, Gurke und Eisbergsalat, dazu fruchtiges Granatapfel-Dressing  
1;3;6;G;J;M

**S2 7,15 €**



**RAINBOW POKE BOWL**

zarter, marinierter Lachs, Mie-Nudeln, Wakame-Algen, Champignons, Edamame, knackiger Möhre, Rotkohl, Zucchini und Chinakohl  
1;A1;C;D;F;K;L

**S3 6,79 €**



**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

**S4 6,89 €**



**TANDOORI-CHICKEN SALAT**

mariniertes Hähnchenfleisch, Gurke, gemischte Blattsalate mit Weißkraut, Rotkohl, Karotte und Zucchini, dazu Ingwer-Orangendressing  
J;K;T

**W1 6,55 €**



**CHICKEN-GYROS-WRAP**

mit Tzatziki-Creme, Eisbergsalat, Gurke und Tomaten  
2;4;A1;C;F;G;I;J;K;T

**W2 5,55 €**



**“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



# MENÜS, SALATE & CO.

Web [gourmetta.de](http://gourmetta.de)

Mail [bestellung@gourmetta.de](mailto:bestellung@gourmetta.de)

Tel 0351 - 312 71 17

Fax 0351 - 312 71 18



- 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.
- Akz. Zahlungsmittel: my.gourmetta, edenred, pluxee.
- Änderungen behalten wir uns vor.

## WINTER-SALATE & CO.

**S1 6,89 €**



### BELUGALINSENSALAT MIT FETA

Beluga-Linsen, Feta, Rote Bete, Bio-Erbesen\*\*, Gurke und Eisbergsalat, dazu fruchtiges Granatapfel-Dressing  
1,3;6;J,M

**S2 7,15 €**



### 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

**S3 6,79 €**



### 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

**S4 6,89 €**



### TANDOORI-CHICKEN SALAT

mariniertes Hähnchenfleisch, Gurke, gemischte Blattsalate mit Weißkraut, Rotkohl, Karotte und Zucchini, dazu Ingwer-Orangendressing  
J;K;T

**W1 6,55 €**



### CHICKEN-GYROS-WRAP

mit Tzatziki-Creme, Eisbergsalat, Gurke und Tomaten  
2;4;A1;C;F;G;I;J;K;T

**W2 5,55 €**



### “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

## WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

**Angus-Rinderbeefsteak**  
in BBQ-Soße mit Westergemüse und Süßkartoffelwedges

A1;G;I;J;K;R

9,05 Euro

## DESSERT\* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

**Maracuja-Joghurt-Creme**  
mit Ananas-Minze-Salat

G

1,95 Euro

	MONTAG, 10.02.	DIENSTAG, 11.02.	MITTWOCH, 12.02.	DONNERSTAG, 13.02.	FREITAG, 14.02.	SAMSTAG, 15.02.	SONNTAG, 16.02.
MENÜ 1	Hörnchennudeln mit Wurstgulasch, dazu Käse <b>XXL +0,80 €</b> 2;3;7;A1;G;I;J;S 4,85 Euro	Linseneintopf mit Würstchen 2;3;7;A1;I;S 4,85 Euro	Kesselgulasch mit Kartoffelwürfel A1;I;R;S 4,85 Euro	VEGGIE Blumenkohl mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln A1;A3;C;F;G;I 4,85 Euro	Grütwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln <b>XXL +0,80 €</b> 2;7;A1;A3;J;R;S 4,85 Euro	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffel- und Fleischwürfeln A1;I;S;T 5,35 Euro	Schweineschnitzel mit Blumenkohl, Hollandaise und Kartoffeln A1;A3;C;F;G;I;S 5,75 Euro
	Hackbällchen „Jäger Art“ mit Spätzle A1;C;G;I;S 5,70 Euro	Makkaroni mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel, dazu Käse 2;3;7;A1;G;I;J;S 5,45 Euro	Hausgemachtes Beefsteak mit Bio-Erbesen**, Möhren und Kräuter-Kartoffelstampf A1;C;G;I;J;R;S 5,75 Euro	Gebroter Leberkäse mit Spiegelei, Bratensoße, und Kartoffelstampf 2;3;A1;C;G;I;R;S 5,75 Euro	Spaghetti „Carbonara Art“ mit Schinken-Sahnesoße 2;3;7;A1;G;I;S 5,70 Euro	Burgunderbraten mit Rotkohl und Klößen 6;A1;I;M;R 5,75 Euro	Hörnchennudeln mit Rahmgulasch A1;G;I;S 5,55 Euro
MENÜ 2	VEGGIE Schupfnudelpfanne mit Feta, Grillgemüse, Kirschtomaten, Sonnenblumenkernen und Rucola-Pesto A1;C;G;K 5,95 Euro	VEGAN Gebratene frische Champignonpfanne mit Süßkartoffelgnocchi, dazu Aioli-Dip J;K 5,95 Euro	Gebratenes Barschfilet mit cremiger Zitronen-Knoblauch-Ingwer-Soße und gebratenem Gemüse A1;D;G;I 6,15 Euro	Szegediner Gulasch mit Knödeln A1;C;G;I;S 5,45 Euro	VEGGIE Hausgemachte Blumenkohl-Falafel mit gebratener Zucchini, dazu Bärlauch-Sesam-Dip A1;C;G;J;L 5,95 Euro		
	Kohlroulade mit Krautsoße und Kartoffeln A1;G;I;J;S 5,75 Euro	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelstampf, dazu Senf <b>XXL +1,20 €</b> 2;7;A1;G;I;J;S 5,75 Euro	VEGGIE Zucchini-Spinat-Schafskäse-Auflauf mit Kartoffeln, dazu Bärlauchcreme A1;C;G;I;J 5,95 Euro	Hähnchen-Souvlaki mit mediterranen Risonudeln, dazu Feta-Tzatziki-Dip A1;G;I;K;T 5,95 Euro	Geschnitzeltes „Züricher Art“ mit Spätzle A1;C;G;I;S 5,70 Euro		
MENÜ 3	Karibisches Hähnchen Hähnchenfilets in cremiger Kokosmilch mit Ananas, Gemüse und Reis A1;G;I;J;K;T 6,05 Euro	Gegrillte Hähnchenbrust mit Romanesco Hollandaise und Schwenkkartoffeln A1;A3;C;F;G;I;T 6,05 Euro	Hausmacher Sülze mit Bratkartoffeln, dazu Remouladensoße <b>XXL +1,20 €</b> 2;6;A1;C;D;F;G;I;J;M;S 5,75 Euro	Nudel-Schinken-Auflauf mit italienischem Gemüse und Mozzarellasoße 2;3;7;A1;C;G;I;S 5,45 Euro	Seelachsfilet mit Kräuter-Parmesan-Kruste, Lauchgemüse, leichter Dill-Sahnesoße und Kartoffelpüree A1;D;G;I 6,15 Euro		
	Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffelpüree, dazu Remouladensoße 6;A1;C;D;F;G;I;J;M 6,05 Euro	Sächsischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen 6;A1;I;M;R 6,35 Euro	Döner-Spaghetti mit Tomaten-Fetasoße 1;A4;I;C;F;G;J;R;T 5,75 Euro	Gefüllte rote Paprikaschote mit Letschosoße und Bratkartoffeln <b>XXL +1,20 €</b> 2;3;6;A1;C;I;S 5,75 Euro	Hausgemachte Eierkuchen, dazu Apfelmus 3;A1;C;G 5,55 Euro		
FITME-MENÜ	Shaolin-Nudel-Bowl Hähnchen mit Mie-Nudeln und Asia-Gemüse in Sesamöl-Sojasauce A1;C;F;K;L;T 6,65 Euro	Sporty-Chicken Hähnchen mit Vollkornreis, Romanesco-Karotten-Mix und Mangochutney L;T 6,65 Euro	Stroganoff 2.0 Beefgeschnitzeltes mit Vollkornspirelli in Rote Bete-Pfeffersauce, dazu Bohnen und Pilze A1;D;F;H1;J;K;R 6,65 Euro	Marokkanisches Hirse-Lamm Lammgulasch mit Hirse und Linsen M;R 6,65 Euro	Nordischer Seelachs Seelachs mit Kartoffeln, Karotte rustika und Kräuter-Frischkäsesauce D;G;K 6,65 Euro		

KW07 10.02.2025 – 16.02.2025

Firmenkunden

## Unsere Specials

Sparmenü für nur 3,66 €

- ✓ Montag bis Freitag
- ✓ 3,66 € inklusive Anlieferung
- ✓ bis 8:30 Uhr anrufen, Auskunft erhalten und bestellen
- ✓ nur solange der Vorrat reicht

**FitMe** Ausgewogen und gut essen!

- ✓ Lebensmittel in perfekter Kombination
- ✓ jedes Menü max. 500 kcal, mind. 250 g Gemüse, mind. 30 g Eiweiß
- ✓ Nüsse, Samen, Proteine, Ballaststoffe und Gemüse können zu mehr Energie im Alltag führen

## XXL-Menü

Alle markierten Menüs sind auch als XXL-Menü für den genannten Aufschlag erhältlich.



\*\* 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 Queenlandnüsse I) Sellerie J) Senf L) Sesamsamen M) Schwefeldioxid, Sulphite N) Lupinen O) Weichtiere