

# MENÜS, SALATE & CO.

FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW06 03.02.2025 – 09.02.2025  
Schnitzelwoche bei gourmetta!

**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](https://gourmetta.de)

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

Tel 0351 - 312 71 17

Fax 0351 - 312 71 18

	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 6,85 Euro	<b>Omas Kartoffelsuppe</b> mit Würstchen XXL +0,80€ SP 2;3;7;I;S 6,85 Euro	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit Kartoffelwürfel und Rindfleisch A1;I;R 6,85 Euro	<b>Butter-Makkaroni</b> mit gebratenen Wienerscheiben, Salami und Käse XXL +0,80€ SP 2;3;7;A1;G;I;S 6,85 Euro	<b>Gefüllte Germknödel</b> mit Mohnbutter und Vanillesoße A1;C;G 6,85 Euro	<b>Nudeleintopf</b> mit Hähnchenfleisch A1;C;I;T 6,15 Euro	<b>Schweinebraten</b> mit Möhren und Kartoffeln A1;G;S 6,15 Euro
<b>MENÜ 2</b>	<b>Omas Hackbraten</b> mit Rahm-Kohlrabi und Kartoffelpüree A1;C;G;I;J;R;S 6,85 Euro	<b>Kräuterquark</b> mit Butter und Leberwurst, dazu Pellkartoffeln SP 2;3;6;R;S 6,85 Euro	<b>Spaghetti</b> mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel XXL +0,80€ SP 2;3;7;A1;I;J;S 6,85 Euro	<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Möhren und Petersilienkartoffeln A1;C;G;I;S 6,85 Euro	<b>Spirelli</b> mit Rahmgulasch, dazu Käse XXL +1,00 € SP A1;G;I;S 6,85 Euro	<b>Bratwurst</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree SP 2;7;A1;G;I;J;S 6,15 Euro	<b>Paniertes Fischfilet</b> mit Mischgemüse und Kartoffelpüree A1;D;G;I 6,15 Euro
<b>MENÜ 3</b>	<b>VEGGIE</b> <b>Schupfnudel-Grill-Gemüse-Pfanne</b> mit Sonnenblumenkernen, dazu Tzatziki A1;C;G;I;K 6,85 Euro	<b>Lasagne Bolognese</b> A1;C;G;I;R;S 6,85 Euro	<b>VEGGIE</b> <b>Gebratene Gnocchi</b> mit Champignons, Zucchini, Bärlauchbutter und Käse überbacken A1;G 6,85 Euro	<b>Seelachsfilet</b> mit Dijon-Senfsoße, Brokkoli und Schwenkkartoffeln A1;D;G;I;J 6,85 Euro	<b>Butter-Hühnchen</b> mit Mandeln, Kokos, Cashewkernen, Curry-Sahnesoße und gebratenem Reis A1;G;H1;H4;J;K;T 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 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>Currywurst „Berliner Art“</b> mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln XXL +1,00 € 2;3;6;7;A1;I;J;S 6,85 Euro	<b>VEGGIE</b> <b>Gegrillter Hirtenkäse</b> mit Gemüse-Cous-Cous und Grilltomate, dazu Joghurt-Minze-Dip A1;G;I;K 6,85 Euro	<b>Steak au four</b> (mit Würzfleisch und Käse) mit Gemüse-Reis, dazu Worcestersoße 1;A1;D;F;G;I;J;M;S 6,85 Euro	<b>VEGGIE</b> <b>Allgäuer Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln und Brokkoli A1;C;G;I 6,85 Euro	<b>VEGGIE</b> <b>Frischkäse-Omelette</b> mit Pfannengemüse, dazu Süßkartoffelstampf C;G;I 6,85 Euro		
<b>MENÜ 5</b>	<b>Französisches Schnitzel</b> mit Camembert überbacken, dazu rustica Möhren, Preiselbeermarmelade und Schwenkkartoffeln A A1;C;G;S 7,35 Euro	<b>Italienisches Hähnchenschnitzel</b> mit Tomate und Mozzarella überbacken, dazu Pesto-Spaghetti mit Rucola A A1;C;G;K;T 7,35 Euro	<b>Schnitzel mit Waldpilzen</b> in Sahnesoße, dazu Bratkartoffeln A 2;3;A1;C;G;S 7,35 Euro	<b>VEGGIE</b> <b>Hausgemachtes Blumenkohlschnitzel</b> mit frischem Grillgemüse und Süßkartoffelstampf, dazu Bärlauchremoulade A 6;A1;C;F;G;I;J 7,35 Euro	<b>Paniertes Schnitzel „Elsässer Art“</b> mit Speck, Zwiebel und Käse, dazu Kartoffelgratin A 2;3;A1;C;G;S 7,35 Euro	<div style="background-color: #e0f2f1; padding: 5px;"> <p><b>WOCHENMENÜ Montag – Freitag</b> (außer an Feiertagen)</p> <p><b>Piccata Milanese (Hähnchenschnitzel in Parmesan-Ei-Hülle) mit Zucchini-Rahmgemüse und Kartoffelgratin</b> A A1;C;G;I;T 8,65 Euro</p> <p><b>DESSERT* Montag – Freitag</b> (außer an Feiertagen)</p> <p><b>Maracuja-Joghurt-Creme mit Ananas-Minze-Salat</b> G 1,95 Euro</p> </div>	
<b>MENÜ 6</b>	<b>Tiroler Hirten-Makkaroni</b> mit Schinkenwürfeln, Tomaten, Champignons, Bio-Erbsen** und Gouda 2;3;7;A1;G;S 6,85 Euro	<b>Gegrilltes Fischfilet</b> mit gebuttertem Gemüse und Rosmarin-Schwenkkartoffeln A1;D;G;I 6,85 Euro	<b>Gebratene ASIA-Nudeln</b> mit Hähnchenfilets, dazu Gemüse, Sprossen und leichte Sesamcreme A1;C;F;G;I;L;K;T 6,85 Euro	<b>Murgh Kali Mirch</b> Cremiges Hähnchen-curry mit Tomaten, Cashewkerne und Pilawreis A1;G;H4;I;J;K;T 6,85 Euro	<b>Herrensteak</b> mit Zwiebeln und Bratkartoffeln 2;3;A1;I;S 6,85 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

KW07 10.02.2025 – 16.02.2025

**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, 10.02.	DIENSTAG, 11.02.	MITTWOCH, 12.02.	DONNERSTAG, 13.02.	FREITAG, 14.02.	SAMSTAG, 15.02.	SONNTAG, 16.02.
<b>MENÜ 1</b>	<b>Hörnchennudeln</b> mit Wurstgulasch, dazu Käse <b>XXL +0,80 €</b> 2;3;7;A1;G;J;S 6,85 Euro	<b>Linseneintopf</b> mit Würstchen 2;3;7;A1;S 6,85 Euro	<b>Kesselgulasch</b> mit Kartoffelwürfel A1;R;S 6,85 Euro <b>SP</b>	<b>VEGGIE Blumenkohl</b> mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln A1;A3;C;F;G;I 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>SP</b>	<b>Bunter Gemüseintopf</b> mit Kartoffel- und Fleischwürfeln A1;J;S;T 6,15 Euro	<b>Schweineschnitzel</b> mit Blumenkohl, Hollandaise und Kartoffeln A1;A3;C;F;G;I;S 6,15 Euro
<b>MENÜ 2</b>	<b>Hackbällchen „Jäger Art“</b> mit Spätzle A1;C;G;I;S 6,85 Euro <b>SP</b>	<b>Makkaroni</b> mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel, dazu Käse 2;3;7;A1;G;J;S 6,85 Euro	<b>Hausgemachtes Beefsteak</b> mit Bio-Erbesen**, Möhren und Kräuter-Kartoffelstampf A1;C;G;J;R;S 6,85 Euro	<b>Gebratener Leberkäse</b> mit Spiegelei, Bratensoße, und Kartoffelstampf 2;3;A1;C;G;I;R;S 6,85 Euro	<b>Spaghetti „Carbonara Art“</b> mit Schinken-Sahnesoße 2;3;7;A1;G;I;S 6,85 Euro	<b>Burgunderbraten</b> mit Rotkohl und Klößen 6;A1;J;M;R 6,15 Euro	<b>Hörnchennudeln</b> mit Rahmgulasch A1;G;I;S 6,15 Euro
<b>MENÜ 3</b>	<b>VEGGIE Schupfnudelpfanne</b> mit Feta, Grillgemüse, Kirschtomaten Sonnenblumenkernen und Rucola-Pesto A1;C;G;K 6,85 Euro	<b>VEGAN Gebratene frische Champignonpfanne</b> mit Süßkartoffel-gnocchi, dazu Aioli-Dip J;K 6,85 Euro	<b>Gebratenes Barschfilet</b> mit cremiger Zitronen-Knoblauch-Ingwer-Soße und gebratenem Gemüse A1;D;G;I 6,85 Euro	<b>Szegediner Gulasch</b> mit Knödeln A1;C;G;I;S 6,85 Euro <b>SP</b>	<b>VEGGIE Hausgemachte Blumenkohl-Falafel</b> mit gebratener Zucchini, dazu Bärlauch-Sesam-Dip A1;C;G;J;L 6,85 Euro	<div style="border: 2px solid black; padding: 10px; background-color: #fff9c4;"> <p><b>SP   Senioren-Portion</b> Alle markierten Menüs sind auch als kleine Portion erhältlich.</p> <p style="font-size: 2em; font-weight: bold; color: white; background-color: black; padding: 5px; display: inline-block;">-1,00 € Rabatt</p> <p><b>BIO</b> <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>	
<b>MENÜ 4</b>	<b>Kohlroulade</b> mit Krautsoße und Kartoffeln A1;G;I;J;S 6,85 Euro	<b>Bratwurst</b> mit Sauerkraut und Kartoffelstampf, dazu Senf <b>XXL +1,20 €</b> 2;7;A1;G;I;J;S 6,85 Euro	<b>VEGGIE Zucchini-Spinat-Schafskäse-Auflauf</b> mit Kartoffeln, dazu Bärlauchcreme A1;C;G;I;J 6,85 Euro	<b>Hähnchen-Souvlaki</b> mit mediterranen Risonudeln, dazu Feta-Tzatziki-Dip A1;G;I;K;T 6,85 Euro	<b>Geschnetzeltes „Züricher Art“</b> mit Spätzle A1;C;G;I;S 6,85 Euro		
<b>MENÜ 5</b>	<b>Karibisches Hähnchen</b> Hähnchenfilets in cremiger Kokosmilch mit Ananas, Gemüse und Reis A1;G;I;J;K;T 6,85 Euro	<b>Gegrillte Hähnchenbrust</b> mit Romanesco Hollandaise und Schwenkkartoffeln A1;A3;C;F;G;I;T 6,85 Euro	<b>Hausmacher Sülze</b> mit Bratkartoffeln, dazu Remouladensoße <b>XXL +1,20 €</b> 2;6;A1;C;D;F;G;I;J;M;S 6,85 Euro	<b>Nudel-Schinken-Auflauf</b> mit italienischem Gemüse und Mozzarellasoße 2;3;7;A1;C;G;I;S 6,85 Euro	<b>Seelachsfilet mit Kräuter-Parmesan-Kruste</b> , Lauchgemüse, leichter Dill-Sahnesoße und Kartoffelpüree A1;D;G;I 6,85 Euro		
<b>MENÜ 6</b>	<b>Paniertes Seelachsfilet</b> mit Kartoffelpüree, dazu Remouladensoße 6;A1;C;D;F;G;I;J;M 6,85 Euro	<b>Sächsischer Sauerbraten</b> mit Rotkohl und Klößen 6;A1;I;M;R 6,85 Euro <b>SP</b>	<b>Döner-Spaghetti</b> mit Tomaten-Fetasoße 1;4;A1;C;F;G;I;J;R;T 6,85 Euro	<b>Gefüllte rote Paprikaschote</b> mit Letschosoße und Bratkartoffeln <b>XXL +1,20 €</b> 2;3;6;A1;C;I;S 6,85 Euro	<b>Hausgemachte Eierkuchen</b> , dazu Apfelmus 3;A1;C;G 6,85 Euro		

## 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

	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-Erbesen**, 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.