

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

Mail 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.
MENÜ 1	Winterlicher Gemüseeintopf mit Knackerscheiben 2,3;7;A1;J;R;S 6,85 Euro	Omas Kartoffelsuppe mit Würstchen XXL +0,80€ SP 2;3;7;I;S 6,85 Euro	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Rindfleisch A1;I;R 6,85 Euro	Butter-Makkaroni mit gebratenen Wienerscheiben, Salami und Käse XXL +0,80€ SP 2;3;7;A1;G;I;S 6,85 Euro	Gefüllte Germknödel mit Mohnbutter und Vanillesoße A1;C;G 6,85 Euro	Nudeleintopf mit Hähnchenfleisch A1;C;I;T 6,15 Euro	Schweinebraten mit Möhren und Kartoffeln A1;G;S 6,15 Euro
MENÜ 2	Omas Hackbraten mit Rahm-Kohlrabi und Kartoffelpüree SP A1;C;G;I;J;R;S 6,85 Euro	Kräuterquark mit Butter und Leberwurst, dazu Pellkartoffeln 2;3;6;R;S 6,85 Euro	Spaghetti mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel XXL +0,80€ SP 2;3;7;A1;I;J;S 6,85 Euro	Schnitzel „Wiener Art“ mit Möhren und Petersilienkartoffeln SP A1;C;G;I;S 6,85 Euro	Spirelli mit Rahmgulasch, dazu Käse XXL +1,00 € SP A1;G;I;S 6,85 Euro	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree SP 2;7;A1;G;I;J;S 6,15 Euro	Paniertes Fischfilet mit Mischgemüse und Kartoffelpüree A1;D;G;I 6,15 Euro
MENÜ 3	VEGGIE Schupfnudel-Grill-Gemüse-Pfanne mit Sonnenblumenkernen, dazu Tzatziki A1;C;G;I;K 6,85 Euro	Lasagne Bolognese A1;C;G;I;R;S 6,85 Euro	VEGGIE Gebratene Gnocchi mit Champignons, Zucchini, Bärlauchbutter und Käse überbacken A1;G 6,85 Euro	Seelachsfilet mit Dijon-Senfsoße, Brokkoli und Schwenkkartoffeln A1;D;G;I;J 6,85 Euro	Butter-Hühnchen 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>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	Currywurst „Berliner Art“ mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln XXL +1,00 € 2;3;6;7;A1;I;J;S 6,85 Euro	VEGGIE Gegrillter Hirtenkäse mit Gemüse-Cous-Cous und Grilltomate, dazu Joghurt-Minze-Dip A1;G;I;K 6,85 Euro	Steak au four (mit Würzfleisch und Käse) mit Gemüse-Reis, dazu Worcestersoße 1;A1;D;F;G;I;J;M;S 6,85 Euro	VEGGIE Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Brokkoli A1;C;G;I 6,85 Euro	VEGGIE Frischkäse-Omelette mit Pfannengemüse, dazu Süßkartoffelstampf C;G;I 6,85 Euro		
MENÜ 5	Französisches Schnitzel mit Camembert überbacken, dazu rustica Möhren, Preiselbeermarmelade und Schwenkkartoffeln A A1;C;G;S 7,35 Euro	Italienisches Hähnchenschnitzel mit Tomate und Mozzarella überbacken, dazu Pesto-Spaghetti mit Rucola A A1;C;G;K;T 7,35 Euro	Schnitzel mit Waldpilzen in Sahnesoße, dazu Bratkartoffeln A 2;3;A1;C;G;S 7,35 Euro	VEGGIE Hausgemachtes Blumenkohlschnitzel mit frischem Grillgemüse und Süßkartoffelstampf, dazu Bärlauchremoulade A 6;A1;C;F;G;I;J 7,35 Euro	Paniertes Schnitzel „Elsässer Art“ mit Speck, Zwiebel und Käse, dazu Kartoffelgratin A 2;3;A1;C;G;S 7,35 Euro	<div style="background-color: #e1f5fe; padding: 5px;"> <p>WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen)</p> <p>Piccata Milanese (Hähnchenschnitzel in Parmesan-Ei-Hülle) mit Zucchini-Rahmgemüse und Kartoffelgratin A A1;C;G;I;T 8,65 Euro</p> <p>DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)</p> <p>Maracuja-Joghurt-Creme mit Ananas-Minze-Salat G 1,95 Euro</p> </div>	
MENÜ 6	Tiroler Hirten-Makkaroni mit Schinkenwürfeln, Tomaten, Champignons, Bio-Erbsen** und Gouda 2;3;7;A1;G;S 6,85 Euro	Gegrilltes Fischfilet mit gebuttertem Gemüse und Rosmarin-Schwenkkartoffeln A1;D;G;I 6,85 Euro	Gebratene ASIA-Nudeln mit Hähnchenfilets, dazu Gemüse, Sprossen und leichte Sesamcreme A1;C;F;G;I;L;K;T 6,85 Euro	Murgh Kali Mirch Cremiges Hähnchen-curry mit Tomaten, Cashewkerne und Pilawreis A1;G;H4;I;J;K;T 6,85 Euro	Herrensteak 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 €
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

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

Mail 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.
MENÜ 1	Hörnchennudeln mit Wurstgulasch, dazu Käse XXL +0,80 € 2;3;7;A1;G;J;S 6,85 Euro	Linseneintopf mit Würstchen 2;3;7;A1;S 6,85 Euro	Kesselgulasch mit Kartoffelwürfel A1;R;S 6,85 Euro SP	VEGGIE Blumenkohl mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln A1;A3;C;F;G;I 6,85 Euro	Grütwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln XXL +0,80 € 2;7;A1;A3;J;R;S 6,85 Euro SP	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffel- und Fleischwürfeln A1;J;S;T 6,15 Euro	Schweineschnitzel mit Blumenkohl, Hollandaise und Kartoffeln A1;A3;C;F;G;I;S 6,15 Euro
MENÜ 2	Hackbällchen „Jäger Art“ mit Spätzle SP A1;C;G;I;S 6,85 Euro	Makkaroni mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel, dazu Käse 2;3;7;A1;G;J;S 6,85 Euro	Hausgemachtes Beefsteak mit Bio-Erbesen**, Möhren und Kräuter-Kartoffelstampf A1;C;G;J;R;S 6,85 Euro	Gebratener Leberkäse mit Spiegelei, Bratensoße, und Kartoffelstampf 2;3;A1;C;G;I;R;S 6,85 Euro	Spaghetti „Carbonara Art“ mit Schinken-Sahnesoße 2;3;7;A1;G;I;S 6,85 Euro	Burgunderbraten mit Rotkohl und Klößen 6;A1;I;M;R 6,15 Euro	Hörnchennudeln mit Rahmgulasch A1;G;I;S 6,15 Euro
MENÜ 3	VEGGIE Schupfnudelpfanne mit Feta, Grillgemüse, Kirschtomaten Sonnenblumenkernen und Rucola-Pesto A1;C;G;K 6,85 Euro	VEGAN Gebratene frische Champignonpfanne mit Süßkartoffel-gnocchi, dazu Aioli-Dip J;K 6,85 Euro	Gebratenes Barschfilet mit cremiger Zitronen-Knoblauch-Ingwer-Soße und gebratenem Gemüse A1;D;G;I 6,85 Euro	Szegediner Gulasch mit Knödeln SP A1;C;G;I;S 6,85 Euro	VEGGIE Hausgemachte Blumenkohl-Falafel mit gebratener Zucchini, dazu Bärlauch-Sesam-Dip A1;C;G;J;L 6,85 Euro	<div style="background-color: #FFD700; padding: 10px; border: 1px solid black;"> <p>SP Senioren-Portion Alle markierten Menüs sind auch als kleine Portion erhältlich.</p> <p style="font-size: 2em; font-weight: bold; background-color: black; color: white; padding: 5px; display: inline-block;">-1,00 € 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	Kohlroulade mit Krautsoße und Kartoffeln A1;G;I;J;S 6,85 Euro	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelstampf, dazu Senf XXL +1,20 € 2;7;A1;G;I;J;S 6,85 Euro	VEGGIE Zucchini-Spinat-Schafskäse-Auflauf mit Kartoffeln, dazu Bärlauchcreme A1;C;G;I;J 6,85 Euro	Hähnchen-Souvlaki mit mediterranen Risonudeln, dazu Feta-Tzatziki-Dip A1;G;I;K;T 6,85 Euro	Geschnitzeltes „Züricher Art“ mit Spätzle A1;C;G;I;S 6,85 Euro		
MENÜ 5	Karibisches Hähnchen Hähnchenfilets in cremiger Kokosmilch mit Ananas, Gemüse und Reis A1;G;I;J;K;T 6,85 Euro	Gegrillte Hähnchenbrust mit Romanesco Hollandaise und Schwenkkartoffeln A1;A3;C;F;G;I;T 6,85 Euro	Hausmacher Sülze mit Bratkartoffeln, dazu Remouladensoße XXL +1,20 € 2;6;A1;C;D;F;G;I;J;M;S 6,85 Euro	Nudel-Schinken-Auflauf mit italienischem Gemüse und Mozzarellasoße 2;3;7;A1;C;G;I;S 6,85 Euro	Seelachsfilet mit Kräuter-Parmesan-Kruste , Lauchgemüse, leichter Dill-Sahnesoße und Kartoffelpüree A1;D;G;I 6,85 Euro		
MENÜ 6	Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffelpüree, dazu Remouladensoße 6;A1;C;D;F;G;I;J;M 6,85 Euro	Sächsischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen SP 6;A1;I;M;R 6,85 Euro	Döner-Spaghetti mit Tomaten-Fetasoße 1;4;A1;C;F;G;I;J;R;T 6,85 Euro	Gefüllte rote Paprikaschote mit Letschosoße und Bratkartoffeln XXL +1,20 € 2;3;6;A1;C;I;S 6,85 Euro	Hausgemachte Eierkuchen , 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 €
WINTER-SALATE & CO.	 BELUGALINSENSALAT MIT FETA Beluga-Linsen, Feta, Rote Bete, Bio-Erbesen**, 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.