

WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Hirschbraten
in Cognac-Sahnesoße, dazu Bund-Möhren und hausgemachte Semmelklöße

A1;C;G;I 9,05 Euro

DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Schokoladenpudding
mit Vanillesoße

G 1,95 Euro

KW08 17.02.2025 – 23.02.2025
Firmenkunden

	MONTAG, 17.02.	DIENSTAG, 18.02.	MITTWOCH, 19.02.	DONNERSTAG, 20.02.	FREITAG, 21.02.	SAMSTAG, 22.02.	SONNTAG, 23.02.
MENÜ 1	Spirelli mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel 2;3;7;A1;J;S 4,85 Euro	Omas Kartoffelsuppe mit Würstchen 2;3;7;S 4,85 Euro	Grillwurst mit Currysoße, gebratenen Zwiebeln und Kartoffelpüree 2;3;7;A1;G;J;S 4,85 Euro	Gebratene Leber mit Apfel-Zwiebel-Soße und Kartoffelpüree A1;G;I;S 4,85 Euro XXL +1,20€	Vanille-Milchgrieß mit Kirschragout A1;G 4,85 Euro XXL +0,80€	Bunte Nudelpfanne mit Knackerscheiben, Wiener, Gemüse und Käse 2;3;7;A1;G;J;S 5,55 Euro	Frikadelle in Champignonsoße und Bratkartoffeln 2;3;A1;C;G;K;S 5,55 Euro
MENÜ 2	Königsberger Klopse mit Kapernsoße Bio-Erbse** und Reis A1;G;I;S 5,70 Euro XXL +1,00€	Spaghetti Bolognese , dazu Käse A1;G;I;R;S 5,75 Euro XXL +0,80€	Rührei mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln C;G 5,45 Euro	Schweineschnitzel mit Bio-Erbse**, Möhren und Kräuterkartoffeln A1;G;I;S 6,05 Euro	Gebackener Blumenkohl mit Tomaten-Hollandaise und Gnocchi A1;A3;C;F;G;I 5,95 Euro	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 2;7;A1;G;J;S 5,55 Euro	Rinderbraten mit Bohnen und Kartoffeln A1;I;R 5,75 Euro
MENÜ 3	Gratinierte Schwarzwurzel mit Hollandaise und Käse überbacken, dazu Schwenkkartoffeln A1;A3;C;F;G;I 5,95 Euro	Hähnchensteak Hawaii mit Ananas und Käse, dazu Currysoße und Wildreis A1;G;I;J;K;T 6,05 Euro	Chicken-Gyros mit Zwiebeln und gebratenem Reis, dazu Tzatziki 4;A1;F;G;J;K;T 5,75 Euro	Hausgemachte Knusprige Kartoffel-Dinkelpuffer mit Brokkoli und Mozzarella überbacken, dazu Bärlauch-Tomaten-Creme 3;A1;A5;C;G;J;K;M 5,95 Euro	Hackbraten mit Rahmkohlrabi und Kartoffelpüree A1;C;G;I;J;R;S 5,75 Euro		
MENÜ 4	Gegrilltes Seelachsfilet mit Blattspinat, Senfsoße und Kartoffeln A1;D;G;J 6,15 Euro	Enchilada gefüllt mit roten Linsen, Mais, Paprika und Kidneybohnen , dazu grüner Salsa-Dip 2;A1;I;F;K 5,95 Euro	Schweinemedallions mit Steinpilzsoße, Brokkoli und Bratkartoffeln 2;3;A1;G;I;S 6,35 Euro	Pulled-Chicken-Pfanne mit Westergemüse und gebratenem Reis, dazu BBQ-Dip 2;6;A1;F;I;J;K;T 6,05 Euro	Kassler mit Sauerkraut und Klößen 2;3;7;A1;I;M;S 6,35 Euro		
MENÜ 5	Hähnchenbrust Tomate-Mozzarella mit Pesto-Spaghetti und Tomatenconcassee A1;G;K;T 6,05 Euro	Gefüllte rote Paprikaschote mit Letschosoße und Bratkartoffeln 2;3;6;A1;C;I;S 5,75 Euro	Spirelli mit Rahmgulasch, dazu Käse A1;G;I;S 5,75 Euro XXL +1,00€	Pesto-Farfalle mit Brokkoli, Rucola, Hirtenkäse und Kürbiskernen A1;G;K 5,75 Euro	Bauernfrühstück mit Schinkenstreifen und Gewürzgurke 2;6;7;A1;C;G;J;S 5,45 Euro		
MENÜ 6	Red Chicken Curry mit Paprika-Kokos-Chili-Cremesoße und Basmatireis A1;B;G;I;J;K;T 6,05 Euro	Schweineroulade mit Apfelrotkohl und Klößen 6;A1;I;J;M;S 6,35 Euro	Zitronenspaghetti mit Thunfisch, Frischkäsesoße und Zuckerschoten A1;D;G;K 6,05 Euro	Gebratenes Fischfilet mit gebuttertem Gemüse und Rosmarin-Schwenkkartoffeln A1;D;G;I 6,15 Euro	Chicken-Glasnudel-Bowl Gebratene Glasnudeln mit Hähnchenbrust, Sesamöl, Möhren, Lauch und Bohnen A1;D;F;K;L;T 6,05 Euro		
FITME-MENÜ	Geflügelte Wokpfanne mit schwarzer Pasta Hähnchen mit Schwarzbohnen-Pasta und Asia-Gemüse A1;E;F;K;T 6,65 Euro	Cajun Style BBQ Chicken Hähnchen mit Süßkartoffel-Bohngemüse und rauchiger BBQ-Sauce H1;K;T 6,65 Euro	Glasnudel Beef Bowl Asiatish marinierte Glasnudeln mit Rindergeschnetzeltem Bio-Erbse** und Karotten A1;F;K;L;R 6,65 Euro	Asian Shrimp Noodles Garnelen mit Ei und Asia-Gemüse auf Mie-Nudeln A1;B;C;D;F;K;L 6,65 Euro	Black Pasta in Hulk Sauce – Schwarzbohnen-Pasta mit Spinatsauce und Zucchini F;H1;K 6,65 Euro		

Unsere Specials

Sparmenü für nur 3,66 €

- ✓ Montag bis Freitag
- ✓ 3,66 € inklusive Anlieferung
- ✓ bis 8:00 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

gourmetta
FOOD COMPANY

**MENÜS,
SALATE
& CO.**

WINTER-SALATE & CO.

S1 6,89 €



BELUGALINSENSALAT MIT FETA

Beluga-Linsen, Feta, Rote Bete, Bio-Erbse**, 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

Web **gourmetta.de**

Tel **0351 - 312 71 17**

Mail **bestellung@gourmetta.de**



- Täglich frisch gekocht und heiß geliefert.
- Bestellung taggleich bis 8:00 Uhr.
- Bestellung für das Wochenende bis Freitag 8:00 Uhr.
- Auslieferung erfolgt zwischen 9:00 und 13:15 Uhr.
- Akz. Zahlungsmittel: edenred, pluxee.
- Unsere Verpackung: Schon zu 80 % recycelt. Für weniger Abfall und mehr Nachhaltigkeit.



KONTAKT gourmetta, Meißner Straße 30, 01445 Radebeul / Sa. Lieferungen und Leistungen erfolgen zu unseren AGB.

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

MENÜS, SALATE & CO.

WINTER-SALATE & CO.

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

Web **gourmetta.de**

Tel **0351 - 312 71 17**

Mail **bestellung@gourmetta.de**



- Täglich frisch gekocht und heiß geliefert.
- Bestellung taggleich bis 8:00 Uhr.
- Bestellung für das Wochenende bis Freitag 8:00 Uhr.
- Auslieferung erfolgt zwischen 9:00 und 13:15 Uhr.
- Akz. Zahlungsmittel: edenred, pluxee.
- Unsere Verpackung: Schon zu 80 % recycelt. Für weniger Abfall und mehr Nachhaltigkeit.



WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Lachs-Cordon-Bleu
gefüllt mit Spinat und Käse, dazu Zitronen-Butter, Bundmöhren und Rosmarindrillingen
A1,C,D,G 9,25 Euro

DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Schokoladenpudding
mit Vanillesoße
G 1,95 Euro

	MONTAG, 24.02.	DIENSTAG, 25.02.	MITTWOCH, 26.02.	DONNERSTAG, 27.02.	FREITAG, 28.02.	SAMSTAG, 01.03.	SONNTAG, 02.03.
MENÜ 1	Linsensuppe süß-sauer mit Würstchen 2,3,7,A1,I,S 4,85 Euro XXL +0,80 €	VEGGIE Penne Pomodoro mit Basilikum, frischen Tomaten und Käse A1,G,I 4,85 Euro	VEGAN Türkische Linsensuppe mit roten Linsen, Kokosmilch, Paprika und Olivenöl, dazu Fladenbrot A1,I,K,L 4,85 Euro	Makkaroni mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel, dazu Käse 2,3,7,A1,G,I,S 4,85 Euro	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln A1,I,R 4,85 Euro	Nudeleintopf mit Hähnchen A1,I,T 5,35 Euro	Fischfilet mit Dillsoße, Möhren und Kartoffeln A1,D,G,I 5,75 Euro
MENÜ 2	Spirelli mit Wurstgulasch, dazu Käse 2,3,7,A1,G,I,J,S 5,45 Euro	Kräuterquark mit Butter und Leberwurst, dazu Pellkartoffeln 2,3,G,R,S 5,75 Euro	Deftige Krautnudeln mit Salami, dazu Käse 2,3,A1,G,I,S 5,75 Euro XXL +1,00 €	Jägerschnitzel mit Bio-Erbsen**, Möhren und Zwiebel-Kartoffelstampf 2,7,A1,A2,C,G,I,J,R,S 5,75 Euro XXL +1,20 €	Prager Schwarzbiergulasch mit Rotkohl und böhmischen Knödeln 6,A1,A3,C,G,I,S 5,70 Euro	Kräuterbraten mit Gemüse und Kartoffelpüree A1,G,I,J,S 5,75 Euro	Hähnchen-geschnetzeltes mit Brokkoli und Knödel A1,C,G,I,T 5,55 Euro
MENÜ 3	3 Saure Eier mit Senfgemüse und Kräuterkartoffeln A1,C,G,I,J 5,45 Euro	VEGGIE Großes Hähnchenschnitzel mit Bratkartoffeln, dazu Zitronenecke 2,3,A1,C,T 6,05 Euro	Hausgemachtes Beefsteak mit Blumenkohl, Hollandaise und Kartoffeln A1,A3,C,F,G,I,J,R,S 5,75 Euro	VEGGIE Ital. Gemüse-Cous-Cous-Bowl mit Grilltomate und Hirtenkäse, dazu Wildkräuter-Joghurt-Dip A1,I,G,K 5,95 Euro	VEGGIE Gebratene frische Champignonpfanne mit Süßkartoffelgnocchi, dazu Aioli-Dip A1,C,J,K 5,95 Euro		
MENÜ 4	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree, dazu Senf 2,7,A1,G,I,J,S 5,75 Euro	Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit gebratenem Reis A1,G,I,S 5,45 Euro XXL +0,80 €	Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffelpüree, dazu Remouladensoße 1,6,A1,C,D,F,G,I,J,M 6,05 Euro	Hackbällchen „Jäger Art“ mit Spätzle A1,C,G,I,S 5,75 Euro	Lasagne Bolognese A1,C,G,I,R,S 5,45 Euro XXL +0,80 €		
MENÜ 5	Gegrillte Hähnchenbrust mit Steinpilzsoße, rustika Möhren und Kartoffelstampf A1,G,I,T 6,15 Euro	VEGGIE Omelette mit Ricotta-Käsefüllung, dazu Brokkoli und Süßkartoffelstampf A1,C,G 5,95 Euro	Beef-Tortilla mit hausgemachter Burgersoße, Cheddar-Käse, Tomate und Gewürzgurke 1,2,6,A1,C,G,I,J,K,R 6,05 Euro	VEGGIE Kürbis-Käse-Frikadelle mit Süßkartoffelwedges, dazu Chipotle-Dip A1,C,G,I,J,K 5,95 Euro	Hausgemachte Reibekuchen mit Zimt-Zucker, dazu Apfelmus 3,A1,C 5,45 Euro		
MENÜ 6	Welsfilet im Zitronenmantel mit Ratatouille und Wildreis A1,D 6,15 Euro	Radeberger Bierbraten mit Speckrosenkohl und Kartoffeln 2,3,A1,A3,I,S 6,25 Euro	Green Thai Curry mit Wokgemüse, Hähnchenfilet, Kokosmilch und Basmatireis A1,B,G,I,J,K,T 6,05 Euro	Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speck, Zwiebeln und Bratkartoffeln 2,3,A1,D,S 6,15 Euro	Chinesisch gebratene Nudeln mit Ei und Hähnchenfleisch, dazu Sprossen und leichte Sesamcreme A1,C,F,G,I,J,K,T 6,15 Euro		
FITME-MENÜ	Creamy Turkey Pute mit Spätzle, Karotten und Brokkoli in Kräuter-Frischkäse-Sauce A1,C,G,H1,K,T 6,65 Euro	Mexico Chicken Hähnchen mit Quinoa, feuriger Bohnensalsa und Mais K,T 6,65 Euro	Marrakesh Bowl Hähnchen mit orientalischem Gemüse-Linsen-Couscous A1,E,J,T 6,65 Euro	Cheesy Gnocchi Pot mit Käse überbackene Süßkartoffelgnocchi mit würziger Hack-Sauce und rustikalen Karotten A1,D,F,G,H1,J,K,R 6,65 Euro	Sweet Potato Chicken Hähnchen mit Süßkartoffeln, cremiger Spinatsauce und Kichererbsen A1,G,H1,K,T 6,65 Euro		

KW09 24.02.2025 – 02.03.2025

Firmenkunden

Unsere Specials

Sparmenü für nur 3,66 €

- ✓ Montag bis Freitag
- ✓ 3,66 € inklusive Anlieferung
- ✓ bis 8:00 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) geschwärtzt 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) Lupineneiweiß O) Weichtiere