

MENÜS, SALATE & CO.

FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW08 17.02.2025 – 23.02.2025

gourmetta
FOOD COMPANY



- Bestellung taggleich bis 8:00 Uhr.
- Bestellung für das Wochenende bis Freitag 8:00 Uhr.
- Auslieferung erfolgt zwischen 9:00 und 13:15 Uhr.
- Unsere Verpackung: Schon zu 80 % recycelt. Für weniger Abfall und mehr Nachhaltigkeit.



Web gourmetta.de

Mail bestellung@gourmetta.de

Tel 0351 - 312 71 17

	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 6,85 Euro	Omas Kartoffelsuppe mit Würstchen 2,3;7;I,S 6,85 Euro SP	Grillwurst mit Currysoße, gebratenen Zwiebeln und Kartoffelpüree 2,3;7;A1;G;I;J,S 6,85 Euro	Gebratene Leber mit Apfel-Zwiebel-Soße und Kartoffelpüree A1;G;I,S 6,85 Euro XXL +1,20€	Vanille-Milchgrieß mit Kirschragout A1;G 6,85 Euro XXL +0,80€	Bunte Nudelpfanne mit Knackerscheiben, Wiener, Gemüse und Käse 2,3;7;A1;G;I;J,S 6,15 Euro SP	Frikadelle in Champignonsoße und Bratkartoffeln 2,3;A1;C;G;I;K,S 6,15 Euro
MENÜ 2	Königsberger Klopse mit Kapernsoße Bio-Erbesen** und Reis A1;G;I,S 6,85 Euro XXL +1,00€ SP	Spaghetti Bolognese , dazu Käse A1;G;I;R,S 6,85 Euro XXL +0,80€	Rührei mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln C;G 6,85 Euro SP	VEGGIE Schweineschnitzel mit Bio-Erbesen**, Möhren und Kräuterkartoffeln A1;C;G;I,S 6,85 Euro SP	Gebackener Blumenkohl mit Tomaten-Hollandaise und Gnocchi A1;A3;C;F;G;I 6,85 Euro SP	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 2,7;A1;G;I;J,S 6,15 Euro	Rinderbraten mit Bohnen und Kartoffeln A1;J;R 6,15 Euro
MENÜ 3	VEGGIE Gratinierte Schwarzwurzel mit Hollandaise und Käse überbacken, dazu Schwenkkartoffeln A1;A3;C;F;G;I 6,85 Euro	Hähnchensteak Hawaii mit Ananas und Käse, dazu Currysoße und Wildreis A1;G;I;J;K;T 6,85 Euro	Chicken-Gyros mit Zwiebeln und gebratenem Reis, dazu Tzatziki 4;A1;F;G;I;J;K;T 6,85 Euro	VEGGIE Hausgemachte Knusprige Kartoffel-Dinkelpuffer mit Brokkoli und Mozzarella überbacken, dazu Bärlauch-Tomaten-Creme 3;A1;A5;C;G;J;K;M 6,85 Euro	Hackbraten mit Rahmkohlrabi und Kartoffelpüree A1;C;G;I;J;R;S 6,85 Euro	<div style="border: 2px solid black; padding: 10px; background-color: #fff9c4;"> <p>SP Senioren-Portion Alle markierten Menüs sind auch als kleine Portion erhältlich. -1,00 € Rabatt</p> <p>BIO <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>	
MENÜ 4	Gegrilltes Seelachsfilet mit Blattspinat, Senfsoße und Kartoffeln A1;D;G;J 6,85 Euro	VEGAN Enchilada gefüllt mit roten Linsen, Mais, Paprika und Kidneybohnen , dazu grüner Salsa-Dip 2;A1;I;F;K 6,85 Euro	Schweinemedallions mit Steinpilzsoße, Brokkoli und Bratkartoffeln 2,3;A1;G;I;S 6,85 Euro	Pulled-Chicken-Pfanne mit Westergemüse und gebratenem Reis, dazu BBQ-Dip 2,6;A1;F;I;J;K;T 6,85 Euro	Kassler mit Sauerkraut und Klößen 2,3;7;A1;I;M;S 6,85 Euro		
MENÜ 5	Hähnchenbrust Tomate-Mozzarella mit Pesto-Spaghetti und Tomatenconcassee A1;G;K;T 6,85 Euro	Gefüllte rote Paprikaschote mit Letschosoße und Bratkartoffeln 2,3;6;A1;C;I;S 6,85 Euro	Spirelli mit Rahmgulasch, dazu Käse A1;G;I;S 6,85 Euro XXL +1,00€	VEGGIE Pesto-Farfalle mit Brokkoli, Rucola, Hirtenkäse und Kürbiskernen A1;G;K 6,85 Euro	Bauernfrühstück mit Schinkenstreifen und Gewürzgurke 2,6;7;A1;C;G;J;S 6,85 Euro		
MENÜ 6	Red Chicken Curry mit Paprika-Kokos-Chili-Cremesoße und Basmatireis A1;B;G;I;J;K;T 6,85 Euro	Schweineroulade mit Apfelrotkohl und Klößen 6;A1;I;J;M;S 6,85 Euro	Zitronenspaghetti mit Thunfisch, Frischkäsesoße und Zuckerschoten A1;D;G;K 6,85 Euro	Gebratenes Fischfilet mit gebuttertem Gemüse und Rosmarin-Schwenkkartoffeln A1;D;G;I 6,85 Euro	Chicken-Glasnudel-Bowl Gebratene Glasnudeln mit Hähnchenbrust, Sesamöl, Möhren, Lauch und Bohnen A1;D;F;K;L;T 6,85 Euro		

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**

WINTER-SALATE & CO.



S1 BELUGALINSENSALAT MIT FETA

Beluga-Linsen, Feta, Rote Bete, Bio-Erbesen**, Gurke und Eisbergsalat, dazu fruchtiges Granatapfel-Dressing
1,3;6;G;J;M **6,89 €**



S2 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 **7,15 €**



S3 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 **6,79 €**



S4 TANDOORI-CHICKEN SALAT

mariniertes Hähnchenfleisch, Gurke, gemischte Blattsalate mit Weißkraut, Rotkohl, Karotte und Zucchini, dazu Ingwer-Orangendressing
J;K;T **6,89 €**



W1 CHICKEN-GYROS-WRAP

mit Tzatziki-Creme, Eisbergsalat, Gurke und Tomaten
2,4;A1;C;F;G;J;K;T **6,55 €**



W2 "OVERNIGHT-OATS" MIT HASELNUSS-JOGHURT & HOMEMADE GRANOLA

Haferflocken in Mandelmilch, Joghurt, gesalzene Karamellnüsse und Ahornsirup, dazu getrocknete Cranberries und Rosinen
A4;G;H1;H2;H3;H4 **5,55 €**

MENÜS, SALATE & CO.

FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW09 24.02.2025 – 02.03.2025

gourmetta
FOOD COMPANY



- Bestellung taggleich bis 8:00 Uhr.
- Bestellung für das Wochenende bis Freitag 8:00 Uhr.
- Auslieferung erfolgt zwischen 9:00 und 13:15 Uhr.
- Unsere Verpackung: Schon zu 80 % recycelt. Für weniger Abfall und mehr Nachhaltigkeit.



Web gourmetta.de

Mail bestellung@gourmetta.de

Tel 0351 - 312 71 17

	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 XXL +0,80 € 2;3;7;A1;S 6,85 Euro	VEGGIE Penne Pomodoro mit Basilikum, frischen Tomaten und Käse A1;G;I 6,85 Euro	VEGAN Türkische Linsensuppe mit roten Linsen, Kokosmilch, Paprika und Olivenöl, dazu Fladenbrot SP A1;K;L 6,85 Euro	Makkaroni mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel, dazu Käse 2;3;7;A1;G;I;J;S 6,85 Euro	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln A1;R 6,85 Euro	Nudeleintopf mit Hähnchen A1;T 6,15 Euro	Fischfilet mit Dillsoße, Möhren und Kartoffeln A1;D;G;I 6,15 Euro
MENÜ 2	Spirelli mit Wurstgulasch, dazu Käse 2;3;7;A1;G;I;J;S 6,85 Euro	Kräuterquark mit Butter und Leberwurst, dazu Pellkartoffeln 2;3;G;R;S 6,85 Euro	Deftige Krautnudeln mit Salami, dazu Käse XXL +1,00 € 2;3;A1;G;I;S 6,85 Euro	Jägerschnitzel mit Bio-Erbesen**, Möhren und Zwiebel-Kartoffelstampf XXL +1,20 € 2;7;A1;A2;C;G;I;J;R;S 6,85 Euro	Prager Schwarzbiergulasch mit Rotkohl und böhmischen Knödeln SP 6;A1;A3;C;G;I;S 6,85 Euro	Kräuterbraten mit Gemüse und Kartoffelpüree A1;G;I;J;S 6,15 Euro	Hähnchen-geschnetzeltes mit Brokkoli und Knödel A1;C;G;I;T 6,15 Euro
MENÜ 3	3 Saure Eier mit Senfgemüse und Kräuterkartoffeln SP A1;C;G;I;J 6,85 Euro	VEGGIE Großes Hähnchenschnitzel mit Bratkartoffeln, dazu Zitronenecke 2;3;A1;C;T 6,85 Euro	Hausgemachtes Beefsteak mit Blumenkohl, Hollandaise und Kartoffeln A1;A3;C;F;G;I;J;R;S 6,85 Euro	VEGGIE Ital. Gemüse-Cous-Cous-Bowl mit Grilltomate und Hirtenkäse, dazu Wildkräuter-Joghurt-Dip A1;I;G;K 6,85 Euro	VEGGIE Gebratene frische Champignonpfanne mit Süßkartoffelnocchi, dazu Aioli-Dip A1;C;J;K 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 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	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree, dazu Senf 2;7;A1;G;I;J;S 6,85 Euro	Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit gebratenem Reis XXL +0,80 € A1;G;I;S 6,85 Euro	Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffelpüree, dazu Remouladensoße 1;6;A1;C;D;F;G;I;J;M 6,85 Euro	Hackbällchen „Jäger Art“ mit Spätzle SP A1;C;G;I;S 6,85 Euro	Lasagne Bolognese XXL +0,80 € A1;C;G;I;R;S 6,85 Euro		
MENÜ 5	Gegrillte Hähnchenbrust mit Steinpilzsoße, rustika Möhren und Kartoffelstampf A1;G;I;T 6,85 Euro	VEGGIE Omelette mit Ricotta-Käsefüllung, dazu Brokkoli und Süßkartoffelstampf A1;C;G 6,85 Euro	Beef-Tortilla mit hausgemachter Burgersoße, Cheddarkäse, Tomate und Gewürzgurke 1;2;6;A1;C;G;J;K;R 6,85 Euro	VEGGIE Kürbis-Käse-Frikadelle mit Süßkartoffelwedges, dazu Chipotle-Dip A1;C;G;J;K 6,85 Euro	Hausgemachte Reibekuchen mit Zimt-Zucker, dazu Apfelmus 3;A1;C 6,85 Euro	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	
MENÜ 6	Welsfilet im Zitronenmantel mit Ratatouille und Wildreis A1;D 6,85 Euro	Radeberger Bierbraten mit Speckrosenkohl und Kartoffeln SP 2;3;A1;A3;I;S 6,85 Euro	Green Thai Curry mit Wokgemüse, Hähnchenfilet, Kokosmilch und Basmatireis A1;B;G;I;J;K;T 6,85 Euro	Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speck, Zwiebeln und Bratkartoffeln 2;3;A1;D;S 6,85 Euro	Chinesisch gebratene Nudeln mit Ei und Hähnchenfleisch, dazu Sprossen und leichte Sesamcreme A1;C;F;G;I;J;K;T 6,85 Euro	DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen) Schokoladenpudding mit Vanillesoße 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;J;K;T	 “OVERNIGHT-OATS“ MIT HASELNUSS-JOGHURT & HOMEMADE GRANOLA Haferflocken in Mandelmilch, Joghurt, gesalzene Karamellnüsse und Ahornsirup, dazu getrocknete Cranberries und Rosinen A4;G;H1;H2;H3;H4