

WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Vanille-Parmesan-Risotto mit Bachforellenfilet, Feldsalat-Mandel-Pesto und Bundmöhren

A1,D;G,H1;J,K,M 9,05 Euro

DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Vanillepudding mit Kiwi-Bananen-Mus

G 1,95 Euro

KW10 03.03.2025 – 09.03.2025
Firmenkunden

gourmetta
FOOD COMPANY

Web gourmetta.de

Tel **0351 - 312 71 17**

Mail bestellung@gourmetta.de



**MENÜS,
SALATE
& CO.**

- 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.



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;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

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.

	MONTAG, 03.03.	DIENSTAG, 04.03.	MITTWOCH, 05.03.	DONNERSTAG, 06.03.	FREITAG, 07.03.	SAMSTAG, 08.03.	SONNTAG, 09.03.
MENÜ 1	Oma's Kartoffelsuppe mit Würstchen XXL +0,80 € 2,3;7;I;S 4,85 Euro	Spirelli mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel 2,3;7;A1;J;S 4,85 Euro	Kesselgulasch mit Kartoffelstückchen A1;I;R;S 4,85 Euro	Nudeleintopf mit Hühnchenfleisch A1;I;T 4,85 Euro	Gebratene Leber mit Apfel-Zwiebel-Soße und Kartoffelpüree XXL +1,20 € A1;G;I;S 4,85 Euro	Gedünstetes Fischfilet mit Gemüsestreifen und Kartoffelpüree A1;D;G;I 5,75 Euro	Frikadelle mit Gemüse und Nudeln A1;C;G;J;S 5,55 Euro
MENÜ 2	Szegediner Gulasch mit Knödeln A1;C;G;I;S 5,45 Euro	Gyros-Geschnetzeltes mit cremiger Metaxasoße und Balkankäse überbacken, dazu Reis 1;A1;G;J;K;S 5,75 Euro	Hackbraten „Griechische Art“ mit Feta, Bio-Erbsen** und Kartoffelpüree A1;C;G;I;J;R;S 5,75 Euro	Kohlroulade mit Spitzkohlsöße und Kartoffeln XXL +1,20 € A1;G;I;J;S 5,75 Euro	Ofengulasch vom Rind mit Pilzen und Hörnchennudeln A1;I;R 5,75 Euro	Schweinebraten mit Gemüse und Schwenkkartoffel A1;G;I;S 5,75 Euro	Gulasch mit Rotkohl und Klößen 6;A1;I;M;S 5,55 Euro
MENÜ 3	VEGGIE Bärlauch-Pilz-Ravioli mit Brokkoli und ital. Tomaten-Käsesoße A1;G;I;K 5,85 Euro	Gegrilltes Seelachsfilet mit Schwarzwurzelgemüse, Hollandaise und Schwenkkartoffeln A1;A3;C;D;F;G;I 6,15 Euro	VEGGIE Schweizer Rösti mit frischen gebratenen Champignons und Käse, dazu Chipotle-Dip A1;C;G;I;J;K 5,95 Euro	VEGGIE Spaghetti mit grünem Pesto, Brokkoli und Kirschtomaten, dazu Käse A1;G;K 5,85 Euro	VEGGIE Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, Bröselbutter und Kartoffeln A1;A3;C;F;G;I 5,70 Euro		
MENÜ 4	Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl, Hollandaise und Petersilienkartoffeln A1;A3;C;F;G;I;T 6,05 Euro	VEGGIE Schupfnudel-Gemüse-Pfanne mit getrockneten Tomaten, Hirtenkäse, Pesto und Sonnenblumenkernen A1;C;G;I;K 5,95 Euro	Butter-Makkaroni mit gebratenen Wienerscheiben, Salami und Käse XXL +0,80 € 2,3;7;A1;G;J;S 5,65 Euro	Yellow-THAI-Curry mit gegrilltem Hähnchen, frischem Gemüse und Jasmin-Duftreis A1;B;G;J;K;T 6,05 Euro	Butter-Hühnchen mit Mandeln, Kokos, Cashewkernen, Curry-Sahnesoße und gebratenem Reis A1;G;H1;H4;J;K;T 6,05 Euro		
MENÜ 5	Italienisches Steinpilzrisotto mit Hähnchenbruststreifen und Grilltomate A1;G;I;K;T 6,05 Euro	Currywurst „Berliner Art“ mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln XXL +1,00 € 2,3;6;7;A1;J;S 5,70 Euro	Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelmus 3;A1;C;G;H1 5,45 Euro	Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln, dazu Zitronenecke 2,3;A1;C;S 6,05 Euro	Gegrilltes Buntbarschfilet mit Dillsöße, Gemüse und Petersilienkartoffeln A1;D;G;I 6,15 Euro		
MENÜ 6	Spaghetti a la Milano mit italienischer Salami, Olivenöl, Tomaten und Mozzarella 2,3;A1;G;K;S 5,75 Euro	VEGAN Karibisches-Curry mit veganem Hack, Kichererbsen und gebratenem Reis A3;F;I;J;K 5,85 Euro	Heringsfilet „Hausfrauen Art“ mit Kräuterkartoffeln 1,6;A1;C;D;F;G;L;J;M 6,05 Euro	Sächsischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen 6;A1;I;M;R 6,35 Euro	VEGAN Süßkartoffellecken „Cajun-Style“ mit Spinat-Creme und italienischem Grillgemüse A1;F;I;K 5,95 Euro		
FITME-MENÜ	Asiatisch Gehacktes a la FitMe Mie-Nudeln mit Rinderhack und Asia-Gemüse in Soja-Kokossauce A1;C;F;K;L;R 6,65 Euro	Thunfisch Bolo Vollkornspaghetti mit Thunfisch-Tomatensauce und frischen Zucchiniestreifen A1;D;G;K 6,65 Euro	Putengyros Putengeschnetzeltes mit Eibly und Bohnengemüse in griechischer Tomatensauce A1;G;K;T 6,65 Euro	Seelachs Power Kombi Seelachs mit Wildreis, Kichererbsen, Möhren und Dill-Kokossauce D;H1;K 6,65 Euro	Kentucky Fitness Chicken - Hähnchen mit Kokos-Knobisauce, dazu Süßkartoffeln und Karotten-Bohnen-Gemüse K;T 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

MENÜS, SALATE & CO.

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,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)

Entenkeule
mit Rotkohl und Klößen

6,A1,I,M,T

9,25 Euro

DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Vanillepudding
mit Kiwi-Bananen-Mus

G

1,95 Euro

KW11 10.03.2025 – 16.03.2025

Firmenkunden

	MONTAG, 10.03.	DIENSTAG, 11.03.	MITTWOCH, 12.03.	DONNERSTAG, 13.03.	FREITAG, 14.03.	SAMSTAG, 15.03.	SONNTAG, 16.03.
MENÜ 1	Linsensuppe süß-sauer mit Würstchen 2,3,7,A1,I,S 4,85 Euro	Grütwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln 2,7,A1,A3,J,R,S 4,85 Euro XXL +0,80 €	3 Saure Eier in Senfsoße mit Gemüsestreifen und Kartoffeln A1,C,G,I,J 4,85 Euro XXL +1,00 €	Gräupcheneintopf mit Rauchfleisch 2,3,A1,A3,I,S 4,85 Euro	VEGAN Kartoffel-Blumenkohl-suppe mit gebratenem Blumenkohl und gerösteten Kürbiskernen I 4,85 Euro	Bohneneintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfel A1,I,R 5,35 Euro	Schnitzel mit Mischgemüse und Kartoffelpüree A1,C,G,I,S 5,75 Euro
	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree, dazu Senf 2,7,A1,G,I,J,S 5,75 Euro	Römerbraten mit Bratensoße, Karottengemüse und Kartoffelpüree A1,C,G,I,J,R,S 5,75 Euro	Hausgemachtes Beefsteak mit Blumenkohl, Hollandaise und Kartoffeln A1,A3,C,F,G,I,J,R,S 5,75 Euro	Spaghetti Bolognese, dazu Käse A1,G,I,R,S 5,75 Euro XXL +0,80 €	Spirelli mit Rahmgulasch, dazu Käse A1,G,I,S 5,75 Euro XXL +1,00 €	Geschnitzeltes „Züricher Art“ mit Möhren und Reis A1,G,I,S 5,55 Euro	Sahnegulasch mit Blumenkohl und Kartoffeln A1,G,I,S 5,55 Euro
MENÜ 2	Gebratener Hirtenkäse an Pink-Cous-Cous-Salat mit Roter Bete, dazu Joghurt-Minze-Dip A1,G 5,95 Euro	Spinat-Lasagne mit Gorgonzolasoße A1,C,G,I 5,70 Euro	Mumbai-Chicken-Curry mit Duftreis und Kaffir-Limettenblatt A1,B,I,J,K,T 6,05 Euro	Gebratenes Fischfilet mit frischem Gemüse und Rosmarin-Schwenkkartoffeln A1,D,G,I 6,15 Euro	Steak au four (mit Würzfleisch und Käse) mit Bio-Erbesen** und Reis, dazu Worcestersoße I,A1,D,F,G,I,S 6,05 Euro		
	Makkaroni mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel, dazu Käse 2,3,7,A1,G,I,J,S 5,45 Euro	Hähnchenschnitzel mit Bio-Erbesen**, Möhren und Petersilienkartoffeln A1,C,G,I,T 6,05 Euro	Schweinemedaillons mit Steinpilzrahmsoße, rustika Möhren und Bratkartoffeln 2,3,A1,G,I,S 6,35 Euro	Rührei mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln C,G 5,25 Euro	Gefüllte rote Paprikaschote mit Letschosoße und Bratkartoffeln 2,3,6,A1,C,I,S 5,75 Euro		
MENÜ 3	Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Bio-Erbesen** und Reis A1,G,I,S 5,75 Euro XXL +1,00 €	Tiroler Hirten-Makkaroni mit Schinkenwürfeln, Tomaten, Champignons, Bio-Erbesen** und Gouda 2,3,7,A1,G,S 5,55 Euro	Hausgemachte Eierkuchen, dazu Apfelmus 3,A1,C,G 5,45 Euro	VEGGIE Gratinierter Schwarzwurzel mit Hollandaise und Käse überbacken, dazu Schwenkkartoffeln A1,A3,C,F,G,I 5,95 Euro	Zitronen-Hähnchenbrust mit Bundmöhren und Rosmarin-Kartoffeln A1,A3,C,F,G,I,T 6,05 Euro		
	Peruanisches Hähnchen in würziger Erdnusssoße auf Mais-Paprika-Gemüse mit Kartoffeln A1,C,E,G,I,J,K,M,T 6,05 Euro	Hausgemachter Schweizer Rösti mit Räucherlachs, Zuchinigemüse und Käse überbacken, dazu Zitronen-Joghurt-Dip A1,C,D,G 6,05 Euro	Garnelen mit Zitronenlinguini und Kirschtomaten A1,B,K 6,05 Euro	Schweineroulade mit Rotkohl und Klößen 6,A1,I,J,M,S 6,35 Euro	VEGGIE Winterliche Rosenkohl-Champignon-Pfanne mit brauner Butter, Parmesan und gebratenen Gnocchi A1,G,I 5,95 Euro		
MENÜ 4	Sporty-Chicken Hähnchen mit Vollkornreis, Romanesco-Karotten-Mix und Mangochutney L,T 6,65 Euro	Shaolin-Nudel-Bowl Hähnchen mit Mie-Nudeln und Asia-Gemüse in Sesamöl-Sojasauce A1,C,F,K,L,T 6,65 Euro	Nordischer Seelachs Seelachs mit Kartoffeln, Karotte rustika und Kräuter-Frischkäsesauce D,G,K 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		
	<div style="text-align: center;">Unsere Specials</div> <div style="text-align: center;">Sparmenü für nur 3,66 €</div> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Montag bis Freitag ✓ 3,66 € inklusive Anlieferung ✓ bis 8:00 Uhr anrufen, Auskunft erhalten und bestellen ✓ nur solange der Vorrat reicht <div style="text-align: center;">FitMe Ausgewogen und gut essen!</div> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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 <div style="text-align: center;">XXL-Menü</div> <p>Alle markierten Menüs sind auch als XXL-Menü für den genannten Aufschlag erhältlich.</p>						



** 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) Lupinen O) Weichtiere