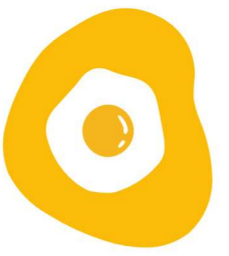


MENÜS, SALATE & CO.

FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW10 03.03.2025 – 09.03.2025

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, 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 6,85 Euro	Spirelli mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel SP 2,3;7;A1,I;J;S 6,85 Euro	Kesselgulasch mit Kartoffelstückchen SP A1,I;R;S 6,85 Euro	Nudeleintopf mit Hühnchenfleisch SP A1,I;T 6,85 Euro	Gebratene Leber mit Apfel-Zwiebel-Soße und Kartoffelpüree XXL +1,20 € A1,G,I;S 6,85 Euro	Gedünstetes Fischfilet mit Gemüsestreifen und Kartoffelpüree A1;D;G,I 6,15 Euro	Frikadelle mit Gemüse und Nudeln A1;C;G,I;J;S 6,15 Euro
MENÜ 2	Szegediner Gulasch mit Knödeln SP A1;C;G,I;S 6,85 Euro	Gyros-Geschnetzeltes mit cremiger Metaxasoße und Balkankäse überbacken, dazu Reis SP 1;A1;G,I;K;S 6,85 Euro	Hackbraten „Griechische Art“ mit Feta, Bio-Erbse** und Kartoffelpüree SP A1;C;G,I;J;R;S 6,85 Euro	Kohlroulade mit Spitzkohlsoße und Kartoffeln XXL +1,20 € A1;G,I;J;S 6,85 Euro	Ofengulasch vom Rind mit Pilzen und Hörnchennudeln A1;I;R 6,85 Euro	Schweinebraten mit Gemüse und Schwenkkartoffeln A1;G,I;S 6,15 Euro	Gulasch mit Rotkohl und Klößen 6;A1;I;M;S 6,15 Euro
MENÜ 3	VEGGIE Bärlauch-Pilz-Ravioli mit Brokkoli und ital. Tomaten-Käsesoße A1;G,I;K 6,85 Euro	VEGGIE Gegrilltes Seelachsfilet mit Schwarzwurzelgemüse, Hollandaise und Schwenkkartoffeln A1;A3;C;D;F;G,I 6,85 Euro	VEGGIE Schweizer Rösti mit frischen gebratenen Champignons und Käse, dazu Chipotle-Dip A1;C;G,I;J;K 6,85 Euro	VEGGIE Spaghetti mit grünem Pesto, Brokkoli und Kirschtomaten, dazu Käse A1;G;K 6,85 Euro	VEGGIE Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, Bröselbutter und Kartoffeln SP A1;A3;C;F;G,I 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.</p> <p style="font-size: 2em; font-weight: bold; color: black; background-color: white; padding: 5px;">-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	Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl, Hollandaise und Petersilienkartoffeln A1;A3;C;F;G,I;T 6,85 Euro	VEGGIE Schupfnudel-Gemüse-Pfanne mit getrockneten Tomaten, Hirtenkäse, Pesto und Sonnenblumenkernen A1;C;G,I;K 6,85 Euro	Butter-Makkaroni mit gebratenen Wienerscheiben, Salami und Käse XXL +0,80 € 2,3;7;A1;G,I;J;S 6,85 Euro	Yellow-THAI-Curry mit gegrilltem Hähnchen, frischem Gemüse und Jasmin-Duftreis A1;B;G,I;J;K;T 6,85 Euro	Butter-Hühnchen mit Mandeln, Kokos, Cashewkernen, Curry-Sahnesoße und gebratenem Reis A1;G;H1;H4;J;K;T 6,85 Euro		
MENÜ 5	Italienisches Steinpilzrisotto mit Hähnchenbruststreifen und Grilltomate A1;G,I;K;T 6,85 Euro	Currywurst „Berliner Art“ mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln XXL +1,00 € 2,3;6;7;A1;I;J;S 6,85 Euro	Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelmus 3;A1;C;G;H1 6,85 Euro	Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln, dazu Zitronenecke 2,3;A1;C;S 6,85 Euro	Gegrilltes Buntbarschfilet mit Dillsoße, Gemüse und Petersilienkartoffeln A1;D;G,I 6,85 Euro		
MENÜ 6	Spaghetti a la Milano mit italienischer Salami, Olivenöl, Tomaten und Mozzarella 2,3;A1;G;K;S 6,85 Euro	VEGAN Karibisches-Curry mit veganem Hack, Kichererbsen und gebratenem Reis A3;F,I;J;K 6,85 Euro	Heringsfilet „Hausfrauen Art“ mit Kräuterkartoffeln 1;6;A1;C;D;F;G;J;M 6,85 Euro	Sächsischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen 6;A1;I;M;R 6,85 Euro	VEGAN Süßkartoffelecken „Cajun-Style“ mit Spinat-Creme und italienischem Grillgemüse SP A1;F;I;K 6,85 Euro		

WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

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

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

DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Vanillepudding mit Kiwi-Bananen-Mus

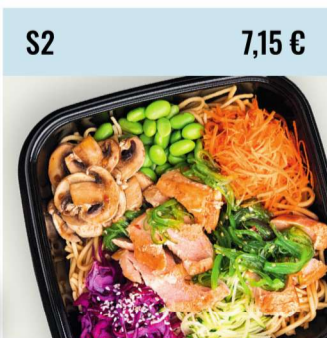
G 1,95 Euro

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



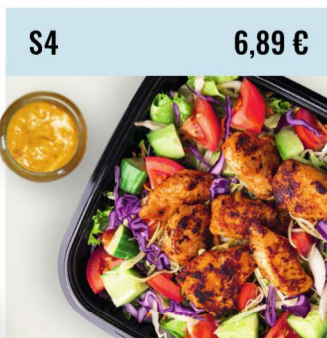
S2 7,15 €
RAINBOW POKE BOWL

zarter, mariniertes 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 Cranberries und Rosinen
A4;G;H1;H2;H3;H4

MENÜS, SALATE & CO.

FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW11 10.03.2025 – 16.03.2025

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, 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 6,85 Euro	Grütwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln 2;7;A1;A3;J;R;S 6,85 Euro	3 Saure Eier in Senfsoße mit Gemüsestreifen und Kartoffeln A1;C;G;I;J 6,85 Euro	VEGGIE Gräupcheneintopf mit Rauchfleisch 2;3;A1;A3;I;S 6,85 Euro	VEGAN Kartoffel-Blumenkohl-suppe mit gebratenem Blumenkohl und gerösteten Kürbiskernen I 6,85 Euro	Bohneneintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfel A1;J;R 6,15 Euro	Schnitzel mit Mischgemüse und Kartoffelpüree A1;C;G;I;S 6,15 Euro
MENÜ 2	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree, dazu Senf 2;7;A1;G;I;J;S 6,85 Euro	Römerbraten mit Bratensoße, Karottengemüse und Kartoffelpüree A1;C;G;I;J;R;S 6,85 Euro	Hausgemachtes Beefsteak mit Blumenkohl, Hollandaise und Kartoffeln A1;A3;C;F;G;I;J;R;S 6,85 Euro	Spaghetti Bolognese , dazu Käse A1;G;I;R;S 6,85 Euro	Spirelli mit Rahmgulasch, dazu Käse A1;G;I;S 6,85 Euro	Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Möhren und Reis A1;G;I;S 6,15 Euro	Sahnegulasch mit Blumenkohl und Kartoffeln A1;G;I;S 6,15 Euro
MENÜ 3	VEGGIE Gebratener Hirtenkäse an Pink-Cous-Cous-Salat mit Roter Bete, dazu Joghurt-Minze-Dip A1;G 6,85 Euro	VEGGIE Spinat-Lasagne mit Gorgonzolasoße A1;C;G;I 6,85 Euro	Mumbai-Chicken-Curry mit Duftreis und Kaffir-Limettenblatt A1;B;I;J;K;T 6,85 Euro	Gebratenes Fischfilet mit frischem Gemüse und Rosmarin-Schwenkkartoffeln A1;D;G;I 6,85 Euro	Steak au four (mit Würzfleisch und Käse) mit Bio-Erbsen** und Reis, dazu Worcestersoße I;A1;D;F;G;I;S 6,85 Euro	<div style="border: 2px solid black; padding: 10px;"> <p>SP Senioren-Portion Alle markierten Menüs sind auch als kleine Portion erhältlich.</p> <p>-1,00 € 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	Makkaroni mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel, dazu Käse 2;3;7;A1;G;I;J;S 6,85 Euro	Hähnchenschnitzel mit Bio-Erbsen**, Möhren und Petersilienkartoffeln A1;C;G;I;T 6,85 Euro	Schweinemedallions mit Steinpilz-rahmsoße, rustica Möhren und Bratkartoffeln 2;3;A1;G;I;S 6,85 Euro	VEGGIE Rührei mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln C;G 6,85 Euro	VEGGIE Gefüllte rote Paprikaschote mit Letschosoße und Bratkartoffeln 2;3;6;A1;C;I;S 6,85 Euro		
MENÜ 5	Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Bio-Erbsen** und Reis A1;G;I;S 6,85 Euro	Tiroler Hirten-Makkaroni mit Schinkenwürfeln, Tomaten, Champignons, Bio-Erbsen** und Gouda 2;3;7;A1;G;S 6,85 Euro	Hausgemachte Eierkuchen , dazu Apfelmus 3;A1;C;G 6,85 Euro	VEGGIE Gratinierte Schwarzwurzel mit Hollandaise und Käse überbacken, dazu Schwenkkartoffeln A1;A3;C;F;G;I 6,85 Euro	Zitronen-Hähnchenbrust mit Bundmöhren und Rosmarin-Kartoffeln A1;A3;C;F;G;I;T 6,85 Euro		
MENÜ 6	Peruanisches Hähnchen in würziger Erdnussoße auf Mais-Paprika-Gemüse mit Kartoffeln A1;C;E;G;I;J;K;M;T 6,85 Euro	Hausgemachter Schweizer Rösti mit Räucherlachs, Zucchini-Gemüse und Käse überbacken, dazu Zitronen-Joghurt-Dip A1;C;D;G 6,85 Euro	Garnelen mit Zitronenlinguini und Kirschtomaten A1;B;K 6,85 Euro	Schweineroulade mit Rotkohl und Klößen 6;A1;I;J;M;S 6,85 Euro	VEGGIE Winterliche Rosenkohl-Champignon-Pfanne mit brauner Butter, Parmesan und gebratenen Gnocchi A1;G;I 6,85 Euro		

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

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, mariniertes 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 Cranberries und Rosinen A4;G;H1;H2;H3;H4
--------------------------------	---	--	---	--	---	---