

WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

No. 55 - Peking-Ente
mit dünnen Pfannkuchen, Lauchzwiebeln, Gurke,
Koriander und Hoisinsauce

9,35 Euro

A1;C;F;K;L;T

DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

No. 652 - Sticky Rice
mit Koksmilch, Mango und Mandeln

1,95 Euro

KW12 17.03.2025 – 23.03.2025
Firmenkunden
ASIA-Woche bei gourmetta!

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, 17.03.	DIENSTAG, 18.03.	MITTWOCH, 19.03.	DONNERSTAG, 20.03.	FREITAG, 21.03.	SAMSTAG, 22.03.	SONNTAG, 23.03.
MENÜ 1	Grillwurst mit Currysoße, gebratenen Zwiebeln und Kartoffelpüree 2;3;7;A1;G;J;S 4,85 Euro	No. 85 - Tom Kha Gai Hähnchensuppe mit Koksmilch, Zitronengras und Galgant 4;D;F;T 4,85 Euro	Bohneneintopf mit Rindfleisch A1;I;R 4,85 Euro	Oma's Kartoffelsuppe mit Würstchen 2;3;7;I;S 4,85 Euro	No. 92 - Pho Bo Hanoi Vietnamesische Reismudelsuppe mit Rindfleisch und Gemüse 1;A1;F;K;R 4,85 Euro	Nudeleintopf mit Hühnchen A1;C;I;T 5,35 Euro	Sonntagsbraten mit Blumenkohl, Brokkoli und Spätzle A1;C;G;J;S 5,75 Euro
MENÜ 2	Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Spätzle A1;C;G;J;S 5,45 Euro	Spirelli mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel 2;3;7;A1;I;J;S 5,25 Euro	Käsespätzle mit Schnittlauch und Romanesco A1;C;G;I 5,75 Euro	Kräuterquark mit Butter und Leberwurst, dazu Pellkartoffeln 2;3;G;R;S 5,75 Euro	Szegediner Gulasch mit Knödel A1;C;G;I;S 5,45 Euro	Gulasch „Ungarische Art“ mit Gemüse und Kartoffeln A1;G;I;R;S 5,55 Euro	Gebratenes Seelachsfilet mit Rahmgemüse und Kartoffeln A1;D;G;I 5,75 Euro
MENÜ 3	Frischkäse-Omelette mit Feta, Paprika, Zucchini, Hollandaise und Schwenkkartoffeln A1;A3;C;F;G;I 5,95 Euro	Kohlroulade mit Krautsoße und Kartoffeln A1;G;I;J;S 5,75 Euro	Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln, dazu Zitronenecke 2;3;A1;C;S 6,05 Euro	Schupfnudel-Grill-Gemüsepfanne mit Frischkäsesoße und Sonnenblumenkernen A1;C;G;I 5,95 Euro	Gegrilltes Fischfilet mit gebuttertem Gemüse und Rosmarin-Schwenkkartoffeln A1;D;G;I 6,15 Euro		
MENÜ 4	Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffelstampf, dazu Remouladensoße 6;A1;C;D;F;G;I;J;M 6,05 Euro	Gebratene Gnocchi mit Champignons, Zucchini, Bärlauchbutter und Käse überbacken A1;G 5,95 Euro	Spaghetti Carbonara mit Schinken-Sahne-Soße 2;3;7;A1;G;I;S 5,70 Euro	Ital. Rosmarin-Hähnchensteak mit Bio-Erbsen** und Möhren in Rahm, dazu Gnocchi A1;G;T 6,15 Euro	Frischkäsetortellini mit Spinat-Gorgonzolasoße A1;G;K 5,75 Euro		
MENÜ 5	No. 312 - Kaeng Massaman Mildes Curry mit Huhn, Kartoffeln und Erdnüssen 2;D;E;I;K;L;M;T 6,45 Euro	No. 208 - Nasi Goreng Gebratener Reis nach indonesischer Art mit Gemüse und Ei A1;C;E;F;K;L 6,15 Euro	No. 411 - Dim Sum Gefüllte asiatische Teigtasche mit Kimchi-Gemüse und Reis 4;A1;F;I;K;L 6,35 Euro	No. 389 - Pad Thai mit Garnelen, Reisbandnudeln, Tamarindensoße und Erdnüssen 2;B;D;E;K;M 6,65 Euro	No. 326 - Gyoza Gefüllte asiatische Teigtasche mit Schweinefleisch und Gemüse, dazu Wokgemüse und Kokossoße 4;A1;F;I;K;L;S 6,55 Euro		
MENÜ 6	Pestospaghetti mit Hähnchenbrustfilet und Basilikum-Tomatensoße A1;K;T 6,05 Euro	Gebratener Leberkäse mit Spiegelei, Bratensoße und Kartoffelstampf 2;3;7;A1;C;G;I;J;S 5,75 Euro	Bauernfrühstück mit Gewürzgurke und Schinken 2;3;6;7;A1;C;G;J;S 5,65 Euro	Makkaroni mit Wurstgulasch, dazu Käse 2;3;7;A1;G;I;J;S 5,55 Euro	Hausgemachte Quarkkeulchen, dazu Apfelmus 3;A1;C;G 5,45 Euro		
FITME-MENÜ	Cajun Style BBQ Chicken Hähnchen mit Süßkartoffel-Bohngemüse und rauchiger BBQ-Sauce H1;K;T 6,65 Euro	Geflügelte Wokpfanne mit schwarzer Pasta Hähnchen mit Schwarzbohnen-Pasta und Asia-Gemüse A1;E;F;K;T 6,65 Euro	Black Pasta in Hulk Sauce – Schwarzbohnen-Pasta mit Spinatsauce und Zucchini F;H1;K 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	Glasnudel Beef Bowl Asiatisch marinierte Glasnudeln mit Rindergeschnetzeltem Bio-Erbsen** und Karotten A1;F;K;L;R 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) 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

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, 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, 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)

Gegrilltes Lachsfilet
mit Ratatouille und Knoblauch-Nudeln

A1, C, D, K 9,25 Euro

DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Sticky Rice
mit Koksmilch, Mango und Mandeln

1,95 Euro

KW13 24.03.2025 – 30.03.2025

Firmenkunden

	MONTAG, 24.03.	DIENSTAG, 25.03.	MITTWOCH, 26.03.	DONNERSTAG, 27.03.	FREITAG, 28.03.	SAMSTAG, 29.03.	SONNTAG, 30.03.
MENÜ 1	VEGAN Türkische Linsensuppe von roten Linsen, Kokosmilch, Paprika und Olivenöl, dazu Fladenbrot A1, I, K, L 4,85 Euro	Gräupcheneintopf mit Rauchfleisch 2,3; A1; A3; I, S 4,85 Euro	Kesselgulasch mit Kartoffelwürfel A1, I, R, S 4,85 Euro	Sahniger Milchgrieß mit Vanille-Kirschen und Zucker-Zimt A1, G 4,85 Euro	VEGGIE Penne Pomodoro mit Basilikum, frischen Tomaten und Käse A1, G 4,85 Euro	Soljanka mit Kartoffelstückchen 2,6;7;A1,G,I,J,R,S,T 5,35 Euro	Hörnchennudeln mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfeln 2,3;7;A1,I,J,S 5,55 Euro
MENÜ 2	Prager Biergulasch mit Rotkohl und Knödeln 6;A1;A3;C,G;I,S 5,75 Euro	Hausmacher Sülze mit Bratkartoffeln, dazu Remouladensoße 2,3,6;A1,C,D,F,G,I,J,M,S XXL +1,20 € 5,75 Euro	Makkaroni mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfeln, dazu Käse 2,3;7;A1,G,I,J,S XXL +0,80 € 5,45 Euro	VEGGIE Rahmspinat mit Rührei und Petersilienkartoffeln C,G 5,25 Euro	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Salzkartoffeln A1,G,I,S XXL +1,00 € 5,75 Euro	Schweinebraten in kräftiger Bratensoße mit Rotkohl und Kartoffeln 6;A1,I,J,S 5,75 Euro	Hackbällchen mit Rahmchampignons und Kartoffeln A1,G,I,S 5,55 Euro
MENÜ 3	Omas Hackbraten mit Rahm-Kohlrabi und Kartoffelpüree A1,C,G,I,J,R,S 5,75 Euro	VEGGIE Blumenkohlschnitzel mit Mozzarella-Schupfnudeln, dazu Sriracha-Creme 2;A1,C,G;I,J,K 5,95 Euro	VEGGIE Ofenkartoffel mit Hirtenkäse und Grilltomate, dazu Frühling-Quark G,K 5,95 Euro	Schweineschnitzel mit Bio-Erbesen**, Möhren und Kräuterkartoffeln A1,C,G;I,S 6,05 Euro	VEGGIE Hausgemachter Schweizer Rösti mit Brokkoli und Käse überbacken, dazu Paprika-Chili-Dip 2;A1,C,G;I,J,K 5,95 Euro		
MENÜ 4	Spaghetti mit spicy Hähnchenfilet und Tomaten-Kräuter-Sahnesoße, dazu Käse A1,G;I,T 6,05 Euro	Sächsischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen 6;A1,I;M,R 6,35 Euro	Chicken-Gyros mit cremiger Metaxasoße, Balkankäse und Reis 1;4;A1,F,G;I,J,T 5,75 Euro	Buntbarschfilet mit cremiger Zitronen-Ingwer-Soße, rustica Möhren und Duftreis mit Kaffir-Limettenblatt A1,D;G,I 6,15 Euro	Gebratene ASIA-Nudeln mit Hähnchenfilets, dazu Gemüse, Sprossen und leichte Sesamcreme A1,C,F,G;I,L,K,T 6,05 Euro		
MENÜ 5	VEGGIE 3 Saure Eier mit Senfsoße, Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln A1,C,G;I,J XXL +1,00 € 5,45 Euro	VEGGIE Makkaroni-Mozzarella-Shakshuka Orientalische Tomaten-Paprika-Pfanne mit Spiegelei und Makkaroni A1,C,G;K 5,75 Euro	Schweinemedaillons mit Pfeffersoße, Brokkoli und Kartoffelgratin A1,G;I,S 6,35 Euro	Deftige Krautnudeln mit Salami, dazu Käse 2,3;A1,G;I,S XXL +0,80 € 5,75 Euro	Kassler mit Sauerkraut und Klößen 2,3;7;A1,I;M,S 6,35 Euro		
MENÜ 6	Hähnchenschnitzel mit Brokkoli, Hollandaise und Schwenkkartoffeln A1;A3;C,F,G;I,T 6,05 Euro	Gratinierte Tortellini mit Räucherlachs und Frischkäse-Spinatsoße A1,D;G;I,K 5,95 Euro	VEGAN Thai-Veggie-Curry mit Kokosmilch, Süßkartoffel, Zuckerschoten und Basmatireis A1,I;J,K 5,95 Euro	Marokkanisches Zitronen-Hähnchen mit mediterranem Cous-Cous, dazu Joghurt-Minz-Dip A1,G;I,K,T 6,05 Euro	Pulled-Pork-Pfanne mit Westerngemüse und Wedges, dazu BBQ-Dip 2,6;A1;F;I;K,S 6,05 Euro		
FITME-MENÜ	One-Pot Bolognese Vollkornspaghetti mit Hack-Gemüse-Bolognese A1,F;M,R 6,65 Euro	Indisches Power Curry Pute mit Kartoffel-Blumenkohl-Curry H1,K,T 6,65 Euro	Glasnudel Chicken Bowl Asiatisch mariniertes Glasnudelsalat mit Hähnchen und Asia-Gemüse A1,F;K;L,T 6,65 Euro	VEGAN Bolo Nero Veganes Schwarzbohnen-Pasta mit veganem Hack in Tomatensauce F,K 6,65 Euro	Persischer Truthahn mit Quinoa Pute mit Quinoa, Bohnengemüse in Baharatsauce E;H1,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 5) mit Süßungsmittel 6) mit Phosphat 7) geschwärtzt 8) geschwärtzt 9) gewachst
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