

MENÜS, SALATE & CO.

FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW12 17.03.2025 – 23.03.2025
ASIA-Woche bei gourmetta! **A**

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, 17.03.	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 6,85 Euro	No. 85 - Tom Kha Gai Hähnchensuppe mit Kokosmilch, Zitronengras und Galgant A 4;D;F;T 6,85 Euro	Bohneneintopf mit Rindfleisch A1;I;R 6,85 Euro	Oma's Kartoffelsuppe mit Würstchen 2,3;7;I;S 6,85 Euro	No. 92 - Pho Bo Hanoi Vietnameseische Reisnudelsuppe mit Rindfleisch und Gemüse A 1;A1;F;K;R 6,85 Euro	Nudeleintopf mit Hühnchen A1;C;I;T 6,15 Euro	Sonntagsbraten mit Blumenkohl, Brokkoli und Spätzle A1;C;G;I;S 6,15 Euro
MENÜ 2	Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Spätzle XXL +1,00 € SP A1;C;G;I;S 6,85 Euro	Spirelli mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel XXL +0,80 € SP 2,3;7;A1;I;J;S 6,85 Euro	Käsespätzle mit Schnittlauch und Romanesco A1;C;G;I 6,85 Euro	VEGGIE Kräuterquark mit Butter und Leberwurst, dazu Pellkartoffeln 2,3;G;R;S 6,85 Euro	Szegediner Gulasch mit Knödel A1;C;G;I;S 6,85 Euro	Gulasch „Ungarische Art“ mit Gemüse und Kartoffeln A1;G;I;R;S 6,15 Euro	Gebratenes Seelachsfilet mit Rahmgemüse und Kartoffeln A1;D;G;I 6,15 Euro
MENÜ 3	VEGGIE Frischkäse-Omelette mit Feta, Paprika, Zucchini, Hollandaise und Schwenkkartoffeln A1;A3;C;F;G;I 6,85 Euro	Kohlroulade mit Krautsoße und Kartoffeln A1;G;I;J;S 6,85 Euro	Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln, dazu Zitronenecke 2,3;A1;C;S 6,85 Euro	VEGGIE Schupfnudel-Grill-Gemüsepfanne mit Frischkäsesoße und Sonnenblumenkernen A1;C;G;I 6,85 Euro	Gegrilltes Fischfilet mit gebuttertem Gemüse und Rosmarin-Schwenkkartoffeln A1;D;G;I 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	Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffelstampf, dazu Remouladensoße 6;A1;C;D;F;G;I;J;M 6,85 Euro	VEGGIE Gebratene Gnocchi mit Champignons, Zucchini, Bärlauchbutter und Käse überbacken A1;G 6,85 Euro	Spaghetti Carbonara mit Schinken-Sahne-Soße 2,3;7;A1;G;I;S 6,85 Euro	Ital. Rosmarin-Hähnchensteak mit Bio-Erbsen** und Möhren in Rahm, dazu Gnocchi A1;G;T 6,85 Euro	VEGGIE Frischkäsetortellini mit Spinat-Gorgonzolasoße XXL +0,80 € A1;G;K 6,85 Euro		
MENÜ 5	No. 312 - Kaeng Massaman Mildes Curry mit Huhn, Kartoffeln und Erdnüssen A 2;D;E;I;K;L;M;T 7,35 Euro	VEGGIE No. 208 - Nasi Goreng Gebratener Reis nach indonesischer Art mit Gemüse und Ei A 1;C;E;F;K;L 7,35 Euro	VEGGIE No. 411 - Dim Sum Gefüllte asiatische Teigtasche mit Kimchi-Gemüse und Reis A 4;A1;F;I;K;L 7,35 Euro	No. 389 - Pad Thai mit Garnelen, Reisbandnudeln, Tamarindensoße und Erdnüssen A 2;B;D;E;K;M 7,35 Euro	No. 326 - Gyoza Gefüllte asiatische Teigtasche mit Schweinefleisch und Gemüse, dazu Wokgemüse und Kokossoße A 4;A1;F;I;K;L;S 7,35 Euro		
MENÜ 6	Pestospaghetti mit Hähnchenbrustfilet und Basilikum-Tomatensoße A1;K;T 6,85 Euro	Gebratener Leberkäse mit Spiegelei, Bratensoße und Kartoffelstampf 2,3;7;A1;C;G;I;J;S 6,85 Euro	Bauernfrühstück mit Gewürzgurke und Schinken XXL +0,80 € 2,3;6;7;A1;C;G;J;S 6,85 Euro	Makkaroni mit Wurstgulasch, dazu Käse 2,3;7;A1;G;I;J;S 6,85 Euro	Hausgemachte Quarkkeulchen , dazu Apfelmus 3;A1;C;G 6,85 Euro		

WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

No. 55 - Peking-Ente mit dünnen Pfannkuchen, Lauchzwiebeln, Gurke, Koriander und Hoisinsoße
A 1;C;F;K;L;T 9,35 Euro

DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

No. 652 - Sticky Rice mit Kokosmilch, Mango und Mandeln
A 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
--------------------------------	---	--	---	--	---	---

MENÜS, SALATE & CO.

FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW13 24.03.2025 – 30.03.2025

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, 24.03.	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 6,85 Euro	Gräupcheneintopf mit Rauchfleisch 2;3;A1;A3;I;S 6,85 Euro	Kesselgulasch mit Kartoffelwürfel A1;I;R;S 6,85 Euro SP	Sahniger Milchgrieß mit Vanille-Kirschen und Zucker-Zimt A1;G 6,85 Euro SP	VEGGIE Penne Pomodoro mit Basilikum, frischen Tomaten und Käse A1;G 6,85 Euro	Soljanka mit Kartoffelstückchen 2;6;7;A1;G;I;J;R;S;T 6,15 Euro	Hörnchennudeln mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfeln 2;3;7;A1;J;S 6,15 Euro
MENÜ 2	Prager Biergulasch mit Rotkohl und Knödeln 6;A1;A3;C;G;I;S 6,85 Euro	Hausmacher Sülze mit Bratkartoffeln, dazu Remouladensoße XXL +1,20 € 2;3;6;A1;C;D;F;G;I;J;M;S 6,85 Euro	Makkaroni mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfeln, dazu Käse XXL +0,80 € 2;3;7;A1;G;I;J;S 6,85 Euro	VEGGIE Rahmspinat mit Rührei und Petersilienkartoffeln C;G 6,85 Euro	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Salzkartoffeln XXL +1,00 € A1;G;I;S 6,85 Euro SP	Schweinebraten in kräftiger Bratensoße mit Rotkohl und Kartoffeln 6;A1;I;J;S 6,15 Euro	Hackbällchen mit Rahmchampignons und Kartoffeln A1;G;I;S 6,15 Euro
MENÜ 3	Omas Hackbraten mit Rahm-Kohlrabi und Kartoffelpüree A1;C;G;I;J;R;S 6,85 Euro SP	VEGGIE Blumenkohlschnitzel mit Mozzarella-Schupfnudeln, dazu Sriracha-Creme 2;A1;C;G;I;J;K 6,85 Euro	VEGGIE Ofenkartoffel mit Hirtenkäse und Grilltomate, dazu Frühling-Quark G;K 6,85 Euro	Schweineschnitzel mit Bio-Erbsen**, Möhren und Kräuterkartoffeln A1;C;G;I;S 6,85 Euro	VEGGIE Hausgemachter Schweizer Rösti mit Brokkoli und Käse überbacken, dazu Paprika-Chili-Dip 2;A1;C;G;J;K 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	Spaghetti mit spicy Hähnchenfilet und Tomaten-Kräuter-Sahnesoße, dazu Käse A1;G;I;T 6,85 Euro	Sächsischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen 6;A1;I;M;R 6,85 Euro SP	Chicken-Gyros mit cremiger Metaxasoße, Balkankäse und Reis 1;4;A1;F;G;I;J;T 6,85 Euro	Buntbarschfilet mit cremiger Zitronen-Ingwer-Soße, rustica Möhren und Duftreis mit Kaffir-Limettenblatt A1;D;G;I 6,85 Euro	Gebratene ASIA-Nudeln mit Hähnchenfilets, dazu Gemüse, Sprossen und leichte Sesamcreme A1;C;F;G;I;L;K;T 6,85 Euro		
MENÜ 5	VEGGIE 3 Saure Eier mit Senfsoße, Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln XXL +1,00 € A1;C;G;I;J 6,85 Euro	VEGGIE Makkaroni-Mozzarella-Shakshuka Orientalische Tomaten-Paprika-Pfanne mit Spiegelei und Makkaroni A1;C;G;K 6,85 Euro	Schweinemedaillons mit Pfeffersoße, Brokkoli und Kartoffelgratin A1;G;I;S 6,85 Euro	Deftige Krautnudeln mit Salami, dazu Käse XXL +0,80 € 2;3;A1;G;I;S 6,85 Euro	Kassler mit Sauerkraut und Klößen 2;3;7;A1;I;M;S 6,85 Euro		
MENÜ 6	Hähnchenschnitzel mit Brokkoli, Hollandaise und Schwenkkartoffeln A1;A3;C;F;G;I;T 6,85 Euro	Gratinierte Tortellini mit Räucherlachs und Frischkäse-Spinatsoße A1;D;G;I;K 6,85 Euro	VEGAN Thai-Veggie-Curry mit Kokosmilch, Süßkartoffel, Zuckerschoten und Basmatireis A1;I;J;K 6,85 Euro	Marokkanisches Zitronen-Hähnchen mit mediterranem Cous-Cous, dazu Joghurt-Minz-Dip A1;G;I;K;T 6,85 Euro	Pulled-Pork-Pfanne mit Westergemüse und Wedges, dazu BBQ-Dip 2;6;A1;F;I;K;S 6,85 Euro		

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 Kokosmilch, Mango und Mandeln

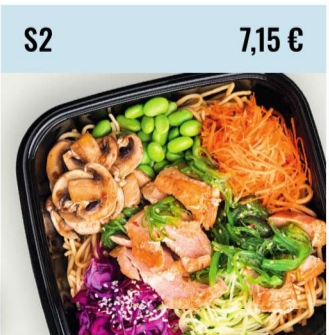
1,95 Euro

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



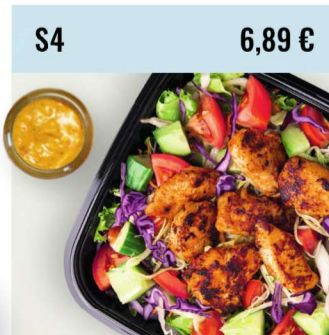
S2 7,15 €
RAINBOW POKE BOWL

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