

WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Hausgemachtes Cordon Bleu mit Bratkartoffeln, dazu Zitronenecke

2,3;A1;C;G;S8,95 Euro

DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Frische Erdbeeren mit Vanillepudding

1;G1,95 Euro

KW20 12.05.2025 – 18.05.2025

Firmenkunden

gourmetta™

FOOD COMPANY

Web gourmetta.de

Tel **0351 - 312 71 17**
0800 - 410 410 1

Mail bestellung@gourmetta.de

MENÜS,
SALATE
& CO.

FRÜHLINGS-SALATE & CO.

S1

6,49 €

S2

6,89 €

S3

6,79 €

VEGAN MAROKKA-NISCHER SALAT

Aromatischer Salat aus Bulgur u. Kichererbsen, kombiniert mit frischer Petersilie, roten Zwiebeln, Gurke und Tomate, verfeinert mit knackigem Blumenkohl, frischer Minze und geröstetem Sesam

A1;L

VEGGIE TOMATE-MOZZARELLA-SALAT

Frische Tomaten u. cremiger Mozzarella auf knackigem Eisbergsalat u. zartem Blattspinat, verfeinert mit Zucchini und Basilikum, dazu ein hausgemachtes Balsamico-Olivenöl-Dressing

1;G;J;M

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

7,79 €

W1

6,75 €

W2

6,95 €

THAI-BEEF-SALAT

Zart mariniertes Rindfleisch auf einem aromatischen Salat aus Paprika, Gurke, Tomate, Frühlingszwiebeln, Thai-Basilikum, Koriander und rotem Chili, verfeinert mit marinierten Glasnudeln und knackigem Chinakohl

A1;D;F;K;L;R

CHICKEN-NUGGET-WRAP

Weizentortilla gefüllt mit knusprigen Chicken Nuggets, cremiger Sweet-Chili-Crème, knackigem Eisbergsalat sowie frischen Tomaten- und Gurken

2;A1;C;J;K;T

GOURMETTA DÖNER-BOX

Kalbs-Dönerfleisch mit gemischtem Salat aus Gurke, Tomate und Krautsalat, dazu hausgemachte Dönersoße und Fladenbrot

1;4;A1;C;F;G;I;J;L;R

	MONTAG, 12.05.	DIENSTAG, 13.05.	MITTWOCH, 14.05.	DONNERSTAG, 15.05.	FREITAG, 16.05.	SAMSTAG, 17.05.	SONNTAG, 18.05.
MENÜ 1	VEGAN Süßkartoffelkokos-cremesuppe mit Sonnenblumenkernen, dazu Fladenbrot A1;J;L4,85 Euro	Linsensuppe süß-sauer mit Würstchen XXL +0,80 € 2;3;7;A1;I;S4,85 Euro	Chili con Carne mit Reis A1;I;K;R;S4,85 Euro	Gebratene Leber mit Apfel-Zwiebel-Soße und Kartoffelpüree XXL +1,20 € A1;G;I;S4,85 Euro	Spirelli mit Wurstgulasch, dazu Käse XXL +0,80 € 2;3;7;A1;G;I;J;S4,85 Euro	Schnitzel mit Möhren und Kartoffelpüree A1;C;G;I;S5,75 Euro	Schweinebraten mit Sauerkraut und Kartoffeln 2;3;A1;I;S5,75 Euro
MENÜ 2	Braumeistergulasch mit Zwiebeln, Speck und Champignons, dazu hausgemachte Knödel 2;3;A1;A3;C;G;I;S5,75 Euro	Hausmacher Sülze mit Remouladensoße und Bratkartoffeln 2;6;A1;C;D;F;G;I;J;M;S5,75 Euro	Currywurst „Berliner Art“ mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln XXL +1,00 € 2;3;6;7;A1;I;J;S5,75 Euro	Tiroler Hirten-Makkaroni mit Schinkenwürfeln, Tomaten, Champignons, Bio-Erbsen** und Gouda 2;3;7;A1;G;S5,55 Euro	Gyros-Geschnetzeltes mit cremiger Metaxasoße und Balkankäse überbacken, dazu Reis 1;A1;G;I;K;S5,75 Euro	Deftiger Gulaschtopf A1;I;R;S5,35 Euro	Paniertes Fischfilet mit Kräuter-Buttersoße und Kartoffelpüree A1;A3;C;D;F;G;I5,75 Euro
MENÜ 3	Paniertes Schnitzel mit Bio-Erbsen**, Möhren und Kartoffeln A1;C;G;I;S6,05 Euro	VEGGIE Gebackene Kartoffeln aus dem Ofen mit italienischem Gemüse, grünem Spargel und Hirtenkäse G5,95 Euro	Döner-Spaghetti mit Feta, gebratenen Zwiebeln und würziger Paprika-Tomaten-Soße 1;4;A1;C;F;G;I;J;R;T5,75 Euro	VEGGIE Omelette mit Feta, Blattspinat und Bärlauch-Gnocchi A1;C;G5,95 Euro	Gegrilltes Fischfilet mit gebuttertem Gemüse und Rosmarin-Schwenkartoffeln A1;D;G;I6,05 Euro		
MENÜ 4	VEGGIE Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Brokkoli A1;C;G;I5,85 Euro	Gegrillte Hähnchenbrust mit Brokkoli, Bärlauch-Pesto und gebratenen Gnocchi A1;G;I;T6,15 Euro	VEGAN Spargelpfanne aus grünem und weißem Spargel, Sonnenblumenkernen, Kirschtomaten mit Tomatensugo und Rosmarindrillingen 5,95 Euro	Champignonsteak mit Bratkartoffeln 2;3;A1;G;I;S6,05 Euro	VEGGIE Bärlauch-Pilz-Ravioli mit Brokkoli und ital. Tomaten-Käsesoße A1;C;G;I;K5,95 Euro		
MENÜ 5	Makkaroni mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel XXL +0,80 € 2;3;7;A1;I;J;S5,25 Euro	Nudel-Räucherlachspfanne mit Blattspinat und leichter Gorgonzola-Sahnesoße A1;D;G;I5,95 Euro	Seelachsfilet mit Spinat-Käse-Kruste, mit Brokkoli, Hollandaise und Kräuterkartoffeln A1;A3;C;D;F;G;I6,15 Euro	Chinesische Nudeln mit Hähnchenstreifen, dazu Sprossen und leichte Sesamcreme A1;C;F;G;I;K;L;T6,05 Euro	Radeberger Bierbraten mit Speckrosenkohl und Kartoffeln 2;3;A1;A3;I;S6,05 Euro		
MENÜ 6	Red-Chicken-Curry mit Paprika-Kokos-Chili-Cremesoße und Basmatireis A1;B;G;I;J;K;T6,05 Euro	Gefüllte rote Paprikaschote mit Letschosoße und Reis 6;A1;C;I;S5,75 Euro	Pancake mit Vanillesoße und Beerenragout A1;C;G5,45 Euro	Sächsischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen 6;A1;I;M;R6,35 Euro	VEGGIE Paneer-Tikka-Masala Paneer-Käse in indischen Curry mit Cashewkernen und Duftreis A1;G;H4;I;J;K5,95 Euro		
FITME-MENÜ	Stroganoff 2.0 Beefgeschnetzeltes mit Vollkornspirelli in Rote Bete-Pfeffersauce, dazu Bohnen und Pilze A1;D;F;H1;J;K;R6,65 Euro	Nordischer Seelachs Seelachs mit Kartoffeln, Karotte rustika und Kräuter-Frischkäsesauce D;G;K6,65 Euro	Sporty-Chicken Hähnchen mit Vollkornreis, Romanesco-Karotten-Mix und Mangochutney L;T6,65 Euro	Shaolin-Nudel-Bowl Hähnchen mit Mie-Nudeln und Asia-Gemüse in Sesamöl-Sojasauce A1;C;F;K;L;T6,65 Euro	Marokkanisches Hirse-Lamm Lammgulasch mit Hirse und Linsen M;R6,65 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

Alle markierten Menüs sind auch als XXL-Menü für den genannten Aufschlag erhältlich.

BIO

aus
EU-Qualitätsbereich

** 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.

FRÜHLINGS-SALATE & CO.

S16,49 €

VEGAN MAROKKANISCHER SALAT

Aromatischer Salat aus Bulgur u. Kichererbsen, kombiniert mit frischer Petersilie, roten Zwiebeln, Gurke und Tomate, verfeinert mit knackigem Blumenkohl, frischer Minze und geröstetem Sesam

A1;L

S47,79 €

THAI-BEEF-SALAT

Zart mariniertes Rindfleisch auf einem aromatischen Salat aus Paprika, Gurke, Tomate, Frühlingszwiebeln, Thai-Basilikum, Koriander und rotem Chili, verfeinert mit marinierten Glasnudeln und knackigem Chinakohl

A1;D;F;K;L;R

Webgourmetta.de
Tel0351 - 312 71 17
0800 - 410 410 1
Mailbestellung@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.

S26,89 €

VEGGIE TOMATE-MOZZARELLA-SALAT

Frische Tomaten u. cremiger Mozzarella auf knackigem Eisbergsalat u. zartem Blattspinat, verfeinert mit Zucchini und Basilikum, dazu ein hausgemachtes Balsamico-Olivenöl-Dressing

1;G;J;M

W16,75 €

CHICKEN-NUGGET-WRAP

Weizentortilla gefüllt mit knusprigen Chicken Nuggets, cremiger Sweet-Chili-Crème, knackigem Eisbergsalat sowie frischen Tomaten- und Gurken

2;A1;C;J;K;T

S36,79 €

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

W26,95 €

GOURMETTA DÖNER-BOX

Kalbs-Dönerfleisch mit gemischtem Salat aus Gurke, Tomate und Krautsalat, dazu hausgemachte Dönersoße und Fladenbrot

1;4;A1;C;F;G;J;L;R

WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

VEGGIE Beelitzer Stangenspargel mit Schnittlauch-Hollandaise und Kartoffeln

A1;A3;C;F;G;I 8,75 Euro

DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Frische Erdbeeren mit Vanillepudding

1;G 1,95 Euro

	MONTAG, 19.05.	DIENSTAG, 20.05.	MITTWOCH, 21.05.	DONNERSTAG, 22.05.	FREITAG, 23.05.	SAMSTAG, 24.05.	SONNTAG, 25.05.
MENÜ 1	Speckknödel in klarer Gemüsesuppe 2;3;A1;C;G;I;S 4,85 Euro	Grießbrei mit frischen Erdbeeren A1;G 4,85 Euro	Makkaroni mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfeln, dazu Käse 2;3;7;A1;G;I;S 4,85 Euro XXL +0,80 €	Omas Kartoffelsuppe mit Würstchen 2;3;7;I;S 4,85 Euro	VEGAN Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree, dazu Senf A1;F;J 4,85 Euro	Rindfleischintopf mit Gemüse und Kartoffeln A1;I;R 5,35 Euro	Gebratenes Fischfilet mit Möhrengemüse und Kartoffelpüree A1;D;G;I 5,75 Euro
MENÜ 2	VEGGIE Rahmspinat mit Rührei und Kartoffeln C;G 5,25 Euro	Krautroulade mit Zwiebelsoße und Kartoffeln A1;G;I;J;S 5,75 Euro XXL +1,20 €	VEGGIE Gebratene Gnocchi mit Champignons, Zucchini, Bärlauchbutter und Käse gratiniert A1;G 5,95 Euro	Deftige Krautnudeln mit Salami, dazu Käse 2;3;A1;G;I;S 5,75 Euro	Spirelli mit Tomatensoße und Jägerschnitzel 2;7;A1;A2;C;J;S 5,75 Euro XXL +1,20 €	Hähnchenbrust-geschnetzeltes mit buntem Gemüse und Kartoffeln A1;G;I;T 5,55 Euro	Schweinesteak mit Pilzsoße, Brokkoli und Kartoffeln A1;G;I;S 5,75 Euro
MENÜ 3	Omas Hackbraten mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree A1;C;G;I;J;R;S 5,75 Euro	VEGGIE Mozzarella-Nudeln mit Grilltomate und Rucola A1;G;I;K 5,85 Euro	Szegediner Gulasch mit Knödel A1;C;G;I;S 5,25 Euro	VEGGIE 3 Saure Eier mit Senfsoße, Gemüsestreifen und Kräuterkartoffeln A1;C;G;I;J 5,45 Euro	VEGGIE Südtiroler Schlutz-Krapfen mit Spinatfüllung und Käse, in Schnittlauchbutter, dazu Kaisergemüse A1;C;G;I 5,95 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. ** 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	
MENÜ 4	Gegrillte Hähnchenbrust in Tomaten-Bärlauch-Soße, dazu Pesto-Spaghetti A1;I;K;T 6,05 Euro	Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffelpüree, dazu Remouladensoße 2;6;A1;C;D;F;G;I;J;M 6,05 Euro	Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln, dazu Zitronenecke 2;3;A1;C;S 6,05 Euro	Steak au four mit Würzfleisch und Käse überbacken, mit Bio-Erbsen** und Reis, dazu Worcester-Soße 1;A1;D;F;G;I;S 6,05 Euro	Indisches Hähnchencurry mit Basmati-Reis A1;B;G;I;J;K;T 6,05 Euro		
MENÜ 5	Bunte-Bratkartoffelpfanne mit Grillwurst 2;3;7;I;S 5,75 Euro XXL +0,80 €	Schweinemedallions mit Steinpilzsoße, Spargelgemüse und Kartoffeln A1;G;I;S 6,35 Euro	Kaltmenü Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf 2;3;7;A1;C;G;I;S 5,45 Euro	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Salzkartoffeln A1;G;I;S 5,75 Euro XXL +1,00 €	Gebratener Leberkäse mit Spiegelei, Bratensoße und Kartoffelstampf 2;3;7;A1;C;I;J;S 5,75 Euro		
MENÜ 6	Gyoza - Gefüllte asiatische Teigtasche mit Schweinefleisch und Gemüse, mit Stir fry Gemüse und gebratenem Reis 1;4;A1;F;K;L;S 6,25 Euro	Spaghetti Bolognese , dazu Käse A1;G;I;R;S 5,75 Euro	Welsfilet mit Pfannengemüse, Sahnesoße und Kartoffeln A1;D;G;I 6,05 Euro	VEGAN Karibisches-Curry mit veganem Hack, Kichererbsen und gebratenem Reis A1;F;I;J;K 5,95 Euro	Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Spätzle A1;C;G;I;S 5,75 Euro		
FITME-MENÜ	Geflügelte Wokpfanne mit schwarzer Pasta Hähnchen mit Schwarzbohnen-Pasta und Asia-Gemüse A1;E;F;K;T 6,65 Euro	Glasnudel Beef Bowl Asiatisch marinierte Glasnudeln mit Rindergeschnetzeltem Bio-Erbsen** und Karotten A1;C;F;K;L;R 6,65 Euro	Cajun Style BBQ Chicken Hähnchen mit Süßkartoffel-Bohngengemüse und rauchiger BBQ-Sauce H1;K;T 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	VEGAN Black Pasta Schwarzbohnen-Pasta mit Spinatsauce und frischer Zucchini F;H1;K 6,65 Euro		

KW21 19.05.2025 – 25.05.2025
Firmenkunden