

WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen)		
Angus-Rinderbeefsteak in BBQ-Soße mit Westerngemüse und Süßkartoffelwedges A1;G;I;J;K;R		
	9,15 Euro	

DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)		
Cremiger Schokoladenpudding mit Vanillesoße 1;G		
	1,95 Euro	

KW22 26.05.2025 – 01.06.2025 Firmenkunden		
--	--	--

	MONTAG, 26.05.	DIENSTAG, 27.05.	MITTWOCH, 28.05.	DONNERSTAG, 29.05.	FREITAG, 30.05.	SAMSTAG, 31.05.	SONNTAG, 01.06.
MENÜ 1	Spirelli mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfeln, dazu Käse 2;3;7;A1;G;I;J;S XXL +0,80 €	VEGGIE Tomatensuppe mit Frischkäsetortellini und Oregano A1;C;G;I	Linsen süß-sauer mit Würstchen 2;3;7;A1;I;S	Bohneneintopf mit Rindfleisch A1;I;R	Grillwurst mit Currysoße, gebratenen Zwiebeln und Kartoffelpüree 2;3;7;A1;G;I;J;S	Hörnchennudeln mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfeln 2;3;7;A1;I;J;S	Rahmgeschnetztes mit Bohnengemüse und Kartoffelstampf A1;G;I;S
	4,85 Euro	4,85 Euro	4,85 Euro	5,35 Euro	4,85 Euro	5,55 Euro	5,55 Euro
MENÜ 2	VEGGIE Griechisches Geschnetztes mit Hirtenkäse, Metaxasoße und Tomaten-Reis 1;A1;F;G;I;K	Bayrischer Schwarzbiereulasch mit Rotkraut und Knödel 6;A1;A3;C;G;I;S	Hackbällchen „Jäger Art“ mit Rahmchampignons und Spätzle A1;C;G;I;J;S XXL +1,00 €	Schweinebraten mit Sauerkraut und Klößen 2;3;A1;I;M;S	VEGGIE Gebratener Hirtenkäse an Gartengemüse, Ebly und Kräuter-Frischkäse A1;G;I	Gedünstetes Fischfilet in Senfsoße mit feinem Gemüse und Kartoffeln A1;D;G;I;J	Paniertes Schnitzel mit Bio-Erbsen**, Möhren und Kartoffeln A1;C;G;I;S
	5,95 Euro	5,75 Euro	5,75 Euro	5,75 Euro	5,95 Euro	5,75 Euro	5,75 Euro
MENÜ 3	Schnitzel mit Bio-Erbsen**, Möhren und Bratkartoffeln 2;3;A1;C;I;S	Gegrilltes Seelachsfilet mit Blattspinat und Blumenkohl- Kartoffelpüree A1;D;G;I	Schweineroulade mit Rotkohl und Klößen 6;A1;I;J;M;S		Hackbraten „griechischer Art“ mit Feta, Kohlrabi und Kartoffelpüree A1;C;G;I;J;R;S		
	6,15 Euro	6,05 Euro	6,35 Euro		5,75 Euro		
MENÜ 4	Gegrillte Hähnchenbrust mit Bärlauch-Butter, Romanesco und Kartoffelgratin A1;G;I;T	Mango-Chicken-Bowl mit Kokosmilch und Duftreis mit Kaffir- Limettenblatt A1;G;I;J;T	VEGGIE Schupfnudel-Grill- Gemüse- Pfanne mit Käse überbacken und Sonnenblumenkernen, dazu Chipotle-Dip A1;C;G;I;J;K	Wir wünschen allen Essenteilnehmern einen angenehmen und erholsamen Feiertag!	Pestospaghetti mit Hähnchenbrustfilet und cremiger Ricotta- Tomatensoße A1;G;I;K;T		
	6,15 Euro	6,05 Euro	5,95 Euro		5,95 Euro		
MENÜ 5	Currywurst „Berliner Art“ mit Gewürzgurke und Wedges 2;3;6;7;A1;I;J;S	Bunte Nudel- Hackfleischpfanne mit Bärlauch, Gemüse, Basilikumsoße und Schafskäse A1;G;I;R;S	Hausgemachte Reibekuchen, dazu Apfelmus 3;A1;C		Bitte beachten Sie, dass auf Grund des Brückentages am 30.05.2025 unsere Salatkarte nicht im Angebot ist.		
	5,75 Euro	5,55 Euro	5,45 Euro				
MENÜ 6	Kassler mit Sauerkraut und Klößen 2;3;7;A1;I;M;S	Gefüllte rote Paprikaschote mit Letscho und Bratkartoffeln 2;3;6;A1;C;I;S XXL +1,20 €	Mumbai-Chicken-Curry mit ASIA-Gemüse und Basmatireis A1;B;F;G;I;J;K;T		Gleiches gilt für unser Wochen-, Spar-, FitMe-, Senioren- und XXL-Menü sowie das Dessert.		
	6,35 Euro	5,75 Euro	6,05 Euro				
FITME-MENÜ	Cheesy Gnocchi Pot mit Käse überbackene Süßkartoffelgnocchi mit würziger Hack-Sauce und rustikalen Karotten A1;D;F;G;H1;J;K;R	Creamy Turkey Pute mit Spätzle, Karotten und Brokkoli in Kräuter-Frischkäse- Sauce A1;C;G;H1;K;T	Mexico Chicken Hähnchen mit Quinoa, feuriger Bohnensalsa und Mais K;T				
	6,65 Euro	6,65 Euro	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

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



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



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

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

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

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

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

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

Web gourmetta.de
Tel 0351 - 312 71 17
0800 - 410 410 1
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;D;K	9,25 Euro

DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)	
Cremiger Schokoladenpudding mit Vanillesoße	
1;G	1,95 Euro

KW23 02.06.2025 – 08.06.2025
Firmenkunden

	MONTAG, 02.06.	DIENSTAG, 03.06.	MITTWOCH, 04.06.	DONNERSTAG, 05.06.	FREITAG, 06.06.	SAMSTAG, 07.06.	SONNTAG, 08.06.
MENÜ 1	VEGGIE Steinpilzcremesuppe, dazu Walnussbaguette	Omas Kartoffelsuppe mit Würstchen	Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln	Gräupcheneintopf mit Rauchfleisch	Gebratene Leber mit Apfel-Zwiebelsoße und Kartoffelpüree	Tomatencremesuppe mit Fleischbällchen und Nudeln	Gebratenes Fischfilet mit Blumenkohl, Dill-Hollandaise und Kartoffeln
	A1;G;H3;I 4,85 Euro	2;3;7;I;S 4,85 Euro XXL +0,80 €	2;7;A1;A3;J;R;S 4,85 Euro XXL +0,80 €	2;3;A1;A3;J;S 4,85 Euro	A1;G;I;S 4,85 Euro XXL +1,20 €	A1;C;G;J;J;S 5,35 Euro	A1;A3;C;D;F;G;I 5,75 Euro
MENÜ 2	Spirelli mit Wurstgulasch, dazu Käse	Römerbraten mit Möhren und Kartoffelstampf	Butter-Spaghetti mit gebratenen Wienerscheiben, Salami und Käse	Hausgemachtes Beefsteak mit Bio-Erbсен**, Möhren und Kartoffelstampf	Makkaroni mit Tomatensoße, Wurst- und Salamiwürfel, dazu Käse	Gulasch mit Gemüse und Kartoffeln	Sahnebraten mit Mischgemüse und Kartoffelpüree
	2;3;7;A1;G;J;J;S 5,45 Euro XXL +0,80 €	A1;C;G;J;J;R;S 5,75 Euro	2;3;7;A1;J;J;S 5,55 Euro	A1;C;G;J;J;R;S 5,75 Euro	2;3;7;A1;G;J;J;S 5,25 Euro	A1;G;J;S 5,55 Euro	A1;G;J;S 5,75 Euro
MENÜ 3	VEGGIE Omelette mit grünem Spargel, dazu Feta und Brokkoli-Bechamel-Creme	Hausgemachter Frühlingsquark mit Leberwurst und Butter, dazu Salzkartoffeln	VEGGIE Frisches Gemüse mit cremigem Feta und Minze, dazu tomatisierten Cous-Cous	VEGGIE 3 Saure Eier mit Senfsoße, Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln	Backfisch mit Cole Slaw und Kartoffelstampf, dazu Remouladensoße		
	A1;C;G 5,95 Euro	2;3;G;R;S 5,75 Euro	A1;G;I 5,95 Euro	A1;C;G;J;J 5,25 Euro XXL +1,00 €	6;A1;C;D;F;G;J;J;M 6,05 Euro		
MENÜ 4	Green Thai Curry mit Wokgemüse, Hähnchenfilet, Kokosmilch und Basmatireis	VEGGIE Gratinierter Zucchini mit Feta, dazu Quinoa mit Kirschtomaten und Basilikum-Salsa	Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln, dazu Zitronenecke	Hähnchenbrust Tomate-Mozzarella mit Pesto-Spaghetti	VEGGIE Gebratene Gnocchi mit Champignons, Zucchini, Bärlauchbutter und Käse überbacken		
	A1;B;G;J;J;K;T 6,05 Euro	G;J;K 5,95 Euro	2;3;A1;C;S 6,05 Euro	A1;G;K;T 6,05 Euro	A1;G 5,95 Euro		
MENÜ 5	Gebratenes Buntbarschfilet mit frischem Marktgemüse, Senfsoße und Schwenkkartoffeln	VEGGIE Pesto-Spaghetti mit Rucola, Kirschtomaten und Mozzarella	Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen und Apfelstücken, dazu Apfelmus	Braumeistergulasch mit Zwiebeln, Speck und Champignons, dazu hausgemachte Knödel	Chicken-Gyros mit cremiger Metaxasoße und Balkankäse überbacken, dazu Reis		
	A1;D;G;J;J 6,15 Euro	A1;G;K 5,85 Euro	3;A1;C;G;H1 5,45 Euro	2;3;A1;A3;C;G;I;S 5,75 Euro	1;4;A1;F;G;J;J;T 5,75 Euro		
MENÜ 6	Hähnchenschnitzel mit Möhren und frischem Bärlauch-Kartoffelpüree	Gnocchi mit Hähnchenfilet, Spargelgemüse, Hollandaise und frischem Basilikum	Sächsischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen	VEGAN Yellow-THAI-Curry mit frischem Gemüse, Sojafilets und Jasmin-Duftreis	Chinesisch gebratene Nudeln mit Ei und Hähnchenfleisch, dazu Sprossen und leichte Sesamcreme		
	A1;C;G;J;T 6,05 Euro	A1;A3;C;F;G;J;T 6,05 Euro	6;A1;J;M;R 6,35 Euro	A1;F;J;J;K 5,95 Euro	A1;C;F;G;J;J;K;T 6,05 Euro		
FITME-MENÜ	Persischer Truthahn mit Quinoa - Pute mit Quinoa, Bohnengemüse in Baharatsauce	One-Pot Bolognese Vollkornspaghetti mit Hack-Gemüse-Bolognese	Indisches Power Curry Pute mit Kartoffel-Blumenkohl-Curry	Glasnudel Chicken Bowl Asiatisch mariniertes Glasnudelsalat mit Hähnchen und Asia-Gemüse	VEGAN Bolo Nero Veganese Schwarzbohnen-Pasta mit veganem Hack in Tomatensauce		
	E;H1;K;T 6,65 Euro	A1;A3;C;F;G;J;T 6,65 Euro	H1;K;T 6,65 Euro	A1;F;K;L;T 6,65 Euro	F;K 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.

** 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