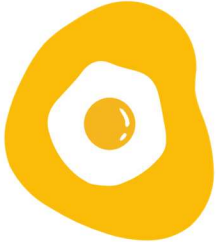


MENÜS, SALATE & CO.

FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW22 26.05.2025 – 01.06.2025



- 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.



Tel 0351 - 312 71 17 Web gourmetta.de

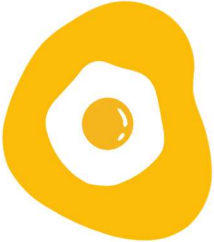
0800 - 410 410 1 Mail bestellung@gourmetta.de

	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 XXL +0,80 € 2;3;7;A1;G;I;J;S 6,85 Euro	VEGGIE Tomatensuppe mit Frischkäsetortellini und Oregano A1;C;G;I 6,85 Euro	Linsen süß-sauer mit Würstchen SP 2;3;7;A1;I;S 6,85 Euro	Bohneneintopf mit Rindfleisch A1;I;R 6,15 Euro	Grillwurst mit Currysoße, gebratenen Zwiebeln und Kartoffelpüree 2;3;7;A1;G;I;J;S 6,85 Euro	Hörnchennudeln mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfeln 2;3;7;A1;I;J;S 6,15 Euro	Rahmgeschnetzeltes mit Bohnengemüse und Kartoffelstampf A1;G;I;S 6,15 Euro
MENÜ 2	Griechisches Geschnetzeltes mit Hirtenkäse, Metaxasoße und Tomaten-Reis 1;A1;F;G;I;K 6,85 Euro	VEGGIE Bayrischer Schwarzbiergulasch mit Rotkraut und Knödel SP 6;A1;A3;C;G;I;S 6,85 Euro	Hackbällchen „Jäger Art“ mit Rahmchampignons und Spätzle XXL +1,00 € A1;C;G;I;J;S 6,85 Euro	Schweinebraten mit Sauerkraut und Klößen 2;3;A1;I;M;S 6,15 Euro	VEGGIE Gebratener Hirtenkäse an Gartengemüse, Ebly und Kräuter-Frischkäse A1;G;I 6,85 Euro	Gedünstetes Fischfilet in Senfsoße mit feinem Gemüse und Kartoffeln A1;D;G;I;J 6,15 Euro	Paniertes Schnitzel mit Bio-Erbsen**, Möhren und Kartoffeln A1;C;G;I;S 6,15 Euro
MENÜ 3	Schnitzel mit Bio-Erbsen**, Möhren und Bratkartoffeln 2;3;A1;C;I;S 6,85 Euro	Gegrilltes Seelachsfilet mit Blattspinat und Blumenkohl-Kartoffelpüree A1;D;G;I 6,85 Euro	Schweineroulade mit Rotkohl und Klößen 6;A1;I;J;M;S 6,85 Euro		Hackbraten „griechischer Art“ mit Feta, Kohlrabi und Kartoffelpüree A1;C;G;I;J;R;S 6,85 Euro	SP Senioren-Portion Alle markierten Menüs sind auch als kleine Portion erhältlich. -1,00 € Rabatt 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 ** DE-ÖKO-039 Zutatenliste: Erbsen in BIO-Qualität	
MENÜ 4	Gegrillte Hähnchenbrust mit Bärlauch-Butter, Romanesco und Kartoffelgratin A1;G;I;T 6,85 Euro	Mango-Chicken-Bowl mit Kokosmilch und Duftreis mit Kaffir-Limettenblatt A1;G;I;J;T 6,85 Euro	VEGGIE Schupfnudel-Grill-Gemüse-Pfanne mit Käse überbacken und Sonnenblumenkernen, dazu Chipotle-Dip A1;C;G;I;J;K 6,85 Euro	Wir wünschen allen Essenteilnehmern einen angenehmen und erholsamen Feiertag!	Pestospaghetti mit Hähnchenbrustfilet und cremiger Ricotta-Tomatensoße A1;G;I;K;T 6,85 Euro		
MENÜ 5	Currywurst „Berliner Art“ mit Gewürzgurke und Wedges 2;3;6;7;A1;I;J;S 6,85 Euro	Bunte Nudel-Hackfleischpfanne mit Bärlauch, Gemüse, Basilikumsoße und Schafskäse A1;G;I;R;S 6,85 Euro	Hausgemachte Reibekuchen, dazu Apfelmus 3;A1;C 6,85 Euro		Bitte beachten Sie, dass auf Grund des Brückentages am 30.05.2025 unsere Salatkarte nicht im Angebot ist.	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	
MENÜ 6	Kassler mit Sauerkraut und Klößen SP 2;3;7;A1;I;M;S 6,85 Euro	Gefüllte rote Paprikaschote mit Letscho und Bratkartoffeln XXL +1,20 € 2;3;6;A1;C;I;S 6,85 Euro	Mumbai-Chicken-Curry mit ASIA-Gemüse und Basmatireis A1;B;F;G;I;J;K;T 6,85 Euro		Gleiches gilt für unser Wochen-, Spar-, FitMe-, Senioren- und XXL-Menü sowie das Dessert.		

FRÜHLINGS-SALATE & CO.	S1 6,49 € 	S2 6,89 € 	S3 6,79 € 	S4 7,79 € 	W1 6,75 € 	W2 6,95 €
	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	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	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.
FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW23 02.06.2025 – 08.06.2025



- 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.



Tel 0351 - 312 71 17 Web gourmetta.de
0800 - 410 410 1 Mail bestellung@gourmetta.de

	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 A1;G;H3;I 6,85 Euro	Omas Kartoffelsuppe mit Würstchen XXL +0,80 € 2;3;7;I;S 6,85 Euro	Grütwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln XXL +0,80 € 2;7;A1;A3;J;R;S 6,85 Euro	Gräupcheneintopf mit Rauchfleisch SP 6,85 Euro	Gebratene Leber mit Apfel-Zwiebelsoße und Kartoffelpüree XXL +1,20 € A1;G;I;S 6,85 Euro	Tomatencremesuppe mit Fleischbällchen und Nudeln A1;C;G;I;J;S 6,15 Euro	Gebratenes Fischfilet mit Blumenkohl, Dill- Hollandaise und Kartoffeln A1;A3;C;D;F;G;I 6,15 Euro
MENÜ 2	Spirelli mit Wurstgulasch, dazu Käse XXL +0,80 € 2;3;7;A1;G;I;J;S 6,85 Euro	Römerbraten mit Möhren und Kartoffelstampf SP 6,85 Euro A1;C;G;I;J;R;S	Butter-Spaghetti mit gebratenen Wienerscheiben, Salami und Käse 2;3;7;A1;I;J;S 6,85 Euro	Hausgemachtes Beefsteak mit Bio-Erbsen**, Möhren und Kartoffelstampf A1;C;G;I;J;R;S 6,85 Euro	Makkaroni mit Tomatensoße, Wurst- und Salami- würfel, dazu Käse SP 6,85 Euro 2;3;7;A1;G;I;J;S	Gulasch mit Gemüse und Kartoffeln A1;G;I;S 6,15 Euro	Sahnebraten mit Mischgemüse und Kartoffelpüree A1;G;I;S 6,15 Euro
MENÜ 3	VEGGIE Omelette mit grünem Spargel, dazu Feta und Brokkoli-Bechamel- Creme A1;C;G 6,85 Euro	Hausgemachter Frühlingsquark mit Leberwurst und Butter, dazu Salzkartoffeln 2;3;G;R;S 6,85 Euro	VEGGIE Frisches Gemüse mit cremigem Feta und Minze, dazu tomatisierten Cous-Cous A1;G;I 6,85 Euro	VEGGIE 3 Saure Eier mit Senfsoße, Gemüstreifen und Petersilienkartoffeln XXL +1,00 € A1;C;G;I;J 6,85 Euro	Backfisch mit Cole Slaw und Kartoffelstampf, dazu Remouladensoße 6;A1;C;D;F;G;I;J;M 6,85 Euro	SP Senioren-Portion Alle markierten Menüs sind auch als kleine Portion erhältlich. -1,00 € Rabatt Information: K) Knoblauch R) Rindfleisch S) Schweinefleisch T) Geflügelfleisch Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidations- mittel 4) mit Geschmacksverstärker 6) mit Süßungsmittel 7) mit Phosphat 8) geschwärzt 9) gewachst Stoffe o. Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträ- glichkeiten 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 BIO ** DE-ÖKO-039 Zutatenliste: Erbsen in BIO-Qualität	
MENÜ 4	Green Thai Curry mit Wokgemüse, Hähnchenfilet, Kokosmilch und Basmatireis A1;B;G;I;J;K;T 6,85 Euro	VEGGIE Gratinierte Zucchini mit Feta, dazu Quinoa mit Kirschtomaten und Basilikum-Salsa G;I;K 6,85 Euro	Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln, dazu Zitronenecke 2;3;A1;C;S 6,85 Euro	Hähnchenbrust Tomate-Mozzarella mit Pesto-Spaghetti A1;G;K;T 6,85 Euro	VEGGIE Gebratene Gnocchi mit Champignons, Zucchini, Bärlauchbutter und Käse überbacken A1;G 6,85 Euro		
MENÜ 5	Gebratenes Buntbarschfilet mit frischem Markt- gemüse, Senfsoße und Schwenkkartoffeln A1;D;G;I;J 6,85 Euro	VEGGIE Pesto-Spaghetti mit Rucola, Kirschtomaten und Mozzarella A1;G;K 6,85 Euro	Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen und Apfelstücken, dazu Apfelmus 3;A1;C;G;H1 6,85 Euro	Braumeistergulasch mit Zwiebeln, Speck und Champignons, dazu hausgemachte Knödel 2;3;A1;A3;C;G;I;S 6,85 Euro	Chicken-Gyros mit cremiger Metaxa- soße und Balkankäse überbacken, dazu Reis 1;4;A1;F;G;I;J;T 6,85 Euro		
MENÜ 6	Hähnchenschnitzel mit Möhren und frischem Bärlauch- Kartoffelpüree SP 6,85 Euro A1;C;G;I;T	Gnocchi mit Hähnchenfilet, Spargelgemüse, Hollandaise und frischem Basilikum A1;A3;C;F;G;I;T 6,85 Euro	Sächsischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen SP 6,85 Euro 6;A1;I;M;R	VEGAN Yellow-THAI-Curry mit frischem Gemüse, Sojafillets und Jasmin- Duftreis A1;F;I;J;K 6,85 Euro	Chinesisch gebratene Nudeln mit Ei und Hähnchenfleisch, dazu Sprossen und leichte Sesamcreme A1;C;F;G;I;J;K;T 6,85 Euro		

FRÜHLINGS-SALATE & CO.	S1 6,49 € 	S2 6,89 € 	S3 6,79 € 	S4 7,79 € 	W1 6,75 € 	W2 6,95 €
	VEGAN MAROKKA- NISCHER SALAT Aromatischer Salat aus Bulgur u. Kicher- erbsen, kombiniert mit frischer Peter- silie, roten Zwiebeln, Gurke und Tomate, verfeinert mit knackigem Blumenkohl, frischer Minze und geröstetem Sesam A1;L	VEGGIE TOMATE- MOZZARELLA-SALAT Frische Tomaten u. cremiger Mozza- rella auf knackigem Eisbergsalat u. zar- tem Blattspinat, verfeinert mit Zucchini und Basilikum, dazu ein hausgemach- tes 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 haus- gemachtes French-Vinaigrette 2;3;C;G;J;S	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