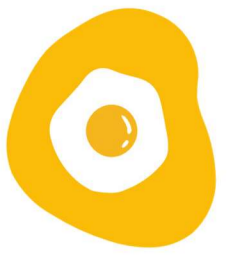


MENÜS, SALATE & CO.

FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW28 08.07.2024 – 14.07.2024

gourmetta
FOOD COMPANY



- Umbestellung taggleich bis 8:30 Uhr.
- Bestellung für das Wochenende bis Freitag 8:30 Uhr.
- Auslieferung erfolgt zwischen 9:00 und 13:15 Uhr.
- Reklamationen können nur am Tag der Lieferung bis 14:00 Uhr anerkannt werden.
- Lieferungen und Leistungen erfolgen zu unseren AGB.
- Änderungen behalten wir uns vor.



Web gourmetta.de

Mail bestellung@gourmetta.de

Tel 0351 - 312 71 17

Fax 0351 - 312 71 18

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
MENÜ 1	Grillwurst mit Letscho, gebratenen Zwiebeln und Kartoffelpüree 2,3;6,7;A1;G;I;S 6,55 Euro	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch A1;I;R 6,55 Euro SP	Hausgemachte Buchteln mit Vanillesoße A1;C;G 6,55 Euro	Linseneintopf süß-sauer mit Würstchen 2,3;7;A1;I;S 6,55 Euro SP	Spaghetti Aglio, olio e peperoncino mit Gouda und Petersilie A1;G;K 6,55 Euro	Würfelfleisch mit Reis, dazu kleiner Salat 1;A1;D;F;G;I;S 5,85 Euro	Gemüseintopf mit Kassler und Kartoffelwürfel 2,3;7;A1;I;S 5,85 Euro
MENÜ 2	Schwarzbiurgulasch mit Rotkohl und Knödel 6;A1;A3;C;G;I;S 6,55 Euro SP	Butter-Makkaroni mit gebratenen Wiener Scheiben, Salami und Käse 2,3;7;A1;G;I;J;S 6,55 Euro XXL +0,80 €	Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Bio-Erbensen** und Reis A1;G;I;S 6,55 Euro XXL +1,00 €	Gefüllte rote Paprikaschote mit Bratensoße und Kartoffelstampf A1;C;G;I;S 6,55 Euro SP XXL +1,20 €	Currywurst „Berliner Art“ mit Bratkartoffeln und Gewürzgurke 2,3;6;7;A1;I;J;S 6,55 Euro XXL +1,00 €	Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Möhren und Reis A1;G;I;S 5,85 Euro	Sahnegulasch mit Blumenkohl und Kartoffeln A1;G;I;S 5,85 Euro
MENÜ 3	Gebackener Blumenkohl mit Tomaten-Hollandaise und gebratenen Pesto-Gnocchi A1;A3;C;F;G;I;K 6,55 Euro VEGGIE	Kräuterquark mit Leberwurst, Butter und Pellkartoffeln 2,3;G;R;S 6,55 Euro	Seelachsfilet mit Ricotta-Spinat-Kruste , Spargelgemüse und Kartoffelstampf A1;D;G;I 6,55 Euro	Frühlingsrollen mit gebratenem Gemüseris und sweet-chili-Soße A1;C;F;G;I;J;K;L 6,55 Euro VEGGIE	Schnitzel mit sächsischem Kartoffelsalat und Zitrone A1;C;G;I;J;S 6,55 Euro SP	Kaltmenü	
MENÜ 4	Mumbai-Chicken-Curry mit Gemüse und Basmatireis A1;B;F;G;I;J;K;T 6,55 Euro	Grillkäse-Cous-Cous-Pfanne mit frischem mediterranem Gemüse, dazu Joghurt-Kräuter-Dip A1;G;I 6,55 Euro VEGGIE	Spaghetti mit cremiger Basilikum-Tomatensoße und Zucchini, dazu Käse A1;G 6,55 Euro VEGGIE	Käsespätzle mit Champignon-Rahmgeschnetzeltem A1;C;G;I;S 6,55 Euro	Schweineroulade mit Rotkohl und Klößen 6;A1;I;J;M;S 6,55 Euro		
MENÜ 5	Spirelli mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel, dazu Käse 2,3;7;A1;G;I;J;S 6,55 Euro XXL +0,80 €	Mexikanische Enchilada mit Gemüsefüllung und grüner Salsa 2,3;A1;I;F;K;M 6,55 Euro VEGAN	Gegrillte Hähnchenbrust mit Sommergemüse und frischem Bärlauch-Kartoffelpüree A1;G;I;T 6,55 Euro	Spinatlasagne mit Käse überbacken und Tomaten-concassée A1;C;G;I 6,55 Euro VEGGIE	Hausgemachte gefüllte Gemüse-Eier-Pfannkuchen mit Creme-Fraiche und Flammkuchenspeck und Käse 2,3;A1;C;G;I;S 6,55 Euro	WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen) Hausgemachtes Riesenschnitzel , dazu frischer Blattsalat mit Tomate, Gurke und French-Dressing A1;C;J;S 8,75 Euro	
MENÜ 6	Gegrilltes Welsfilet mit Pfannengemüse, Sahnesoße und Kartoffeln A1;D;G;I 6,55 Euro	Gebratene Hähnchenstreifen mit Eistreifen, chinesischen Nudeln, dazu Sprossen und leichte Sesamcreme A1;C;F;G;I;J;K;L;T 6,55 Euro	Französisches Schnitzel mit Camembert, Preiselbeermarmelade, Möhren und Kartoffelgratin A1;C;G;I;S 6,55 Euro	Joghurt-Hähnchenkeule mit Safranreis, Schnittlauch und Petersilie A1;G;I;J;K;T 6,55 Euro	Gratinierte Tortellini mit Lachs Blattspinat, Räucherlachs mit Ricotta-sahnesoße A1;C;D;G;I 6,55 Euro	DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen) Panna Cotta mit Himbeermark G 1,95 Euro	

SP | Senioren-Portion

Alle markierten Menüs sind auch als kleine Portion erhältlich.

-1,00 €

Rabatt



** 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) 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

SOMMER-SALATE & CO.	S1 6,79 € 	S2 6,79 € 	S3 6,59 € 	S4 6,29 € 	W1 5,99 € 	W2 5,99 € 
	QUINOA-CHICKEN BOWL mit knackiger Zucchini, frischen Edamame, Eisbergsalat, Karotten, zart marinierte Sesam-Hähnchenfilets und geröstete Erdnüsse A1;E;F;K;L;T	VEGGIE ITALIENISCHER ZUCCHINI-NUDELSALAT mit Bio-Mozzarella aus regionaler Herstellung, frischen Kirschtomaten und Sonnenblumenkernen, dazu hausgemachtes Pesto-Genovese 3;A1;G;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	VEGGIE GRIECHISCHER BAUERNALAT mit Feta, frischen Tomaten, Gurke, Paprika, Eisbergsalat, Oliven, roten Zwiebeln und Blattsalaten, dazu Kürbiskern-Vinaigrette 3;G;J;M	SOMMERLICHER LOW CARB CHICKEN MANGO WRAP Wrap mit Hähnchenfilet, knackigem Salat, Gurke, Mangowürfel und Curry-Frischkäse-Creme 2;A1;E;G;J;K;L;T	VEGAN HEISSER BURRITO mit veganem Hackfleisch, schmelzendem Käse, Grillgemüse, Zwiebeln, Rauch-Paprika und Mais 1,2,3;A1;F;K;M

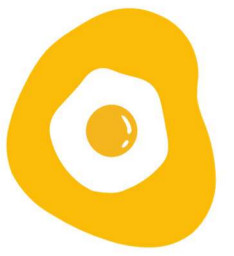
* Nur in Verbindung mit einem Hauptmenü bestellbar. Abbildungen dienen als Serviervorschlag.

MENÜS, SALATE & CO.

FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW29 15.07.2024 – 21.07.2024

gourmetta
FOOD COMPANY



- Umbestellung taggleich bis 8:30 Uhr.
- Bestellung für das Wochenende bis Freitag 8:30 Uhr.
- Auslieferung erfolgt zwischen 9:00 und 13:15 Uhr.
- Reklamationen können nur am Tag der Lieferung bis 14:00 Uhr anerkannt werden.
- Lieferungen und Leistungen erfolgen zu unseren AGB.
- Änderungen behalten wir uns vor.



Web gourmetta.de

Mail bestellung@gourmetta.de

Tel 0351 - 312 71 17

Fax 0351 - 312 71 18

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
MENÜ 1	Nudeleintopf mit Hähnchenfleisch 6,55 Euro SP A1;I;T	Frische Zucchini-Tomaten-Hackfleisch-Pfanne mit Risonudeln 6,55 Euro A1;I;R;S	VEGGIE Penne Pomodoro mit Basilikum, frischen Tomaten und Käse 6,55 Euro SP A1;G	Vanille-Grießbrei mit Himbeersoße 6,55 Euro SP A1;G	Oma's Kartoffelsuppe mit Würstchen 6,55 Euro SP 2;3;7;I;S	Gulasch „Ungarische Art“ mit Gemüse und Kartoffeln 5,85 Euro A1;I;S	Sonntagsbraten mit Blumenkohl, Brokkoli und Spätzle 5,85 Euro A1;C;G;I;J;S
MENÜ 2	Szegediner Gulasch mit Knödel 6,55 Euro XXL +1,00 € A1;C;G;I;S	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree, dazu Senf 6,55 Euro XXL +1,20 € 2;7;A1;G;I;J;S	Hausgemachtes Beefsteak mit Rahmmöhren und Kartoffelstampf 6,55 Euro A1;C;G;I;J;R;S	Spaghetti Bolognese , dazu Käse 6,55 Euro XXL +0,80 € A1;G;I;R;S	Tortellini Carbonara mit Schinken-Sahnesoße 6,55 Euro XXL +1,00 € 2;3;7;A1;G;I;S	Gebratenes Welsfilet mit Rahmgemüse und Kartoffeln 5,85 Euro A1;D;G;I	VEGGIE Rührei mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln 5,85 Euro C;G
MENÜ 3	Tiroler Hirten-Makkaroni mit Schinkenwürfeln, Tomaten, Champignons, Bio-Erbesen** und Gouda 6,55 Euro 2;3;7;A1;G;S	VEGAN Hausgemachte Falafel-Bällchen mit gegrilltem Sommergemüse, dazu Gurken-Joghurt-Dip 6,55 Euro 3;F;K	Geschnitzeltes in Pfeffersoße mit gebratenem Gemüse 6,55 Euro XXL +0,80 € A1;G;I;S	Gegrilltes Seelachsfilet mit buntem Zucchini-gemüse, Tomaten-concasse und Schwenkkartoffeln 6,55 Euro A1;D;G;I;K	VEGGIE Schupfnudel-Grill-Gemüse-Pfanne mit Sonnenblumenkernen, dazu Tzatziki 6,55 Euro A1;C;G;K		
MENÜ 4	VEGGIE Omelette mit gegrilltem grünem Spargel, Kirschtomaten und Drillinge, dazu Paprika-Chili-Dip 6,55 Euro 2;A1;C;G;J;K	Gebratene Schweinemedallions mit Brokkoli, Waldpilzsoße und Kartoffelgratin 6,55 Euro SP A1;G;I;S	VEGGIE Gnocchi mit Blattspinat, Kirschtomaten und würziger Käsesoße 6,55 Euro A1;G;I	VEGGIE Blumenkohlschnitzel mit Mozzarella-Schupfnudeln, dazu Sriracha-Creme 6,55 Euro A1;C;G;I;J;K	VEGGIE Gyros-Geschnitzeltes mit cremiger Metaxasoße und Balkankäse überbacken, dazu Reis 6,55 Euro 1;A1;G;I;K;S		
MENÜ 5	Kassler mit frischen Champignons und Bratkartoffeln 6,55 Euro 2;3;7;A1;G;I;S	Pestospaghetti mit Hähnchenfilet und Tomatenconcasse 6,55 Euro A1;I;K;T	Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln, dazu Zitronenecke 6,55 Euro 2;3;A1;C;S	Kohlroulade mit Spitzkohlsoße und Kartoffeln 6,55 Euro A1;G;I;J;S	Hähnchen in Käsepanade , dazu Tomaten-Basilikum-Spaghetti 6,55 Euro A1;C;G;I		
MENÜ 6	Gefülltes Hacksteak mit Feta, Balkangemüse und Röstitaler, dazu Pflaumen-Frischkäse-Dip 6,55 Euro A1;C;G;I;J;R;S	Heringsfilet „Hausfrauen Art“ mit Pellkartoffeln 6,55 Euro 1;6;A1;C;D;F;G;I;J;M	Zitronen-Hähnchenbrust mit Bundmöhren und Rosmarin-Drillingen 6,55 Euro A1;G;I;T	Yellow-THAI-Curry mit gegrilltem Hähnchen, frischem Gemüse und Jasmin-Duftreis 6,55 Euro A1;B;F;G;I;J;K;T	Moritzburger Rostbrätel mit Senfbratensoße und Bratkartoffeln 6,55 Euro 2;3;A1;G;I;J;S		

SP | Senioren-Portion

Alle markierten Menüs sind auch als kleine Portion erhältlich.

-1,00 €

Rabatt



** 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) 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

WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Garnelen-Lachs-Kombo

mit Kokos-Basilikum-Marinade, Kirschtomaten und grünen Bandnudeln

A1;B;D;G

9,15 Euro

DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Panna Cotta mit Himbeermark

G

1,95 Euro

SOMMER-SALATE & CO.



QUINOA-CHICKEN BOWL

mit knackiger Zucchini, frischen Edamame, Eisbergsalat, Karotten, zart marinierte Sesam-Hähnchenfilets und geröstete Erdnüsse

A1;E;F;K;L;T

6,79 €



VEGGIE ITALIENISCHER ZUCCHINI-NUDELSALAT

mit Bio-Mozzarella aus regionaler Herstellung, frischen Kirschtomaten und Sonnenblumenkernen, dazu hausgemachtes Pesto-Genovese

3;A1;G;M

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

6,59 €



VEGGIE GRIECHISCHER BAUERNALAT

mit Feta, frischen Tomaten, Gurke, Paprika, Eisbergsalat, Oliven, roten Zwiebeln und Blattsalaten, dazu Kürbiskern-Vinaigrette

3;G;J;M

6,29 €



SOMMERLICHER LOW CARB CHICKEN MANGO WRAP

Wrap mit Hähnchenfilet, knackigem Salat, Gurke, Mangowürfel und Curry-Frischkäse-Creme

2;A1;E;G;J;K;L;T

5,99 €



VEGAN HEISSER BURRITO

mit veganem Hackfleisch, schmelzendem Käse, Grillgemüse, Zwiebeln, Rauch-Paprika und Mais

1;2;3;A1;F;K;M

5,99 €