

MENÜS, SALATE & CO.

FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW30 22.07.2024 – 28.07.2024

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	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch, dazu Baguette A1;A2;A3;G;I;R;S 6,55 Euro	Chili con Carne mit Reis A1;J;K;R;S 6,55 Euro SP	VEGGIE Pesto-Spaghetti mit Rucola, Kirschtomaten und geriebenem Hartkäse A1;G;K 6,55 Euro	Linseneintopf süß-sauer mit Würstchen 2;3;7;A1;I;S 6,55 Euro XXL +0,80 € SP	Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln 2;7;A1;A3;J;R;S 6,55 Euro XXL +0,80 € SP	Gemüseintopf mit Rindfleisch und Kartoffelstücken A1;J;R 5,85 Euro	Panierte Hähnchenbrust mit feinem Gemüse und Kartoffeln A1;C;G;I;T 5,85 Euro
MENÜ 2	Jägerschnitzel mit Bio-Erbse**, Möhren und Kartoffelpüree 2;7;A1;A2;C;G;I;J;S 6,55 Euro XXL +1,20 €	Spirelli mit Rahmgulasch, dazu Käse A1;G;I;S 6,55 Euro XXL +1,00 €	Hackbällchen mit Kräuter-Frischkäsesoße und Tomatenreis A1;C;G;I;J;T 6,55 Euro XXL +1,00 € SP	Rührei mit Rahmspinat und Kräuterkartoffeln C;G 6,55 Euro	VEGGIE Deftige Krautnudeln mit Salamiwürfel, dazu Käse 2;3;A1;G;I;S 6,55 Euro	Schweinerücken mit Blumenkohl und Knödeln A1;C;G;I;S 5,85 Euro	Nackenbraten mit Rotkohl und Klößen 6;A1;G;I;M;S 5,85 Euro
MENÜ 3	VEGGIE Gebratene Gnocchi mit Champignons, Zucchini, Bärlauchbutter und Käse gratiniert A1;G 6,55 Euro	Red-Chicken-Curry mit Paprika-Kokos-Chili-Cremesoße und Basmatireis A1;B;G;I;J;K;T 6,55 Euro	Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffelpüree, dazu Remouladensoße 1;6;A1;C;D;F;G;I;J;M 6,55 Euro	Makkaroni mit Tomatensoße, Wurst- und Salamiwürfel, dazu Käse 2;3;7;A1;G;I;J;S 6,55 Euro	Schweineroulade mit Speck-Bohnen und Kroketten 2;3;A1;C;I;J;S 6,55 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 <small>mit 100% Bio-Produkten</small></p> <p>** 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 Queenslandüsse I) Sellerie J) Senf L) Sesamsamen M) Schwefeldioxid, Sulphite N) Lupinen O) Weichtiere</small></p> </div>	
MENÜ 4	Seelachsfilet mit Senfsoße, Blattspinat und Kartoffelstampf A1;D;G;I;J 6,55 Euro	VEGGIE Ofenkartoffeln (Drillinge) mit frischem Grillgemüse aus Paprika, Zucchini und Champignons, dazu Quark-Dip G 6,55 Euro	Geschnitzeltes „Züricher Art“ mit Spätzle A1;C;G;I;S 6,55 Euro	Frischkäse-Räucherlachs-Omelette mit Grillgemüse A1;C;D;G;I 6,55 Euro	VEGAN Gebratene frische Champignonköpfe mit frischem Tomaten-Schnittlauchragout und Süßkartoffelgnocchi 6,55 Euro		
MENÜ 5	Kaltmenü Sächsischer Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen und Senf 2;3;7;A1;C;G;I;J;S 6,55 Euro SP	Griechische Bratkartoffelpfanne mit Hirtenkäse, Chicken-Gyros, Paprika und cremige Metaxasoße 1;2;3;4;A1;F;G;I;J;K;T 6,55 Euro	Hausgemachte Quarkkeulchen , dazu Apfelmus 3;A1;C;G 6,55 Euro	Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl, Hollandaise und Kartoffelstampf A1;A3;C;F;G;I;T 6,55 Euro	Kokos-Basilikum-Hähnchen mit Kokossoße und grünen Tagliatelle A1;C;D;F;J;T 6,55 Euro	<div style="background-color: #e1bee7; padding: 5px;"> <p>WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen)</p> <p>Hausgemachtes Cordon Bleu mit Bratkartoffeln, dazu Zitronenecke 2;3;A1;C;G;S 8,55 Euro</p> </div>	
MENÜ 6	VEGAN Pilzrahm-geschnitzeltes mit Bandnudeln A1;F;I 6,55 Euro	VEGGIE Gratinierte Zucchini mit Feta, dazu Quinoa mit Kirschtomaten und Basilikum-Salsa G;I;K 6,55 Euro	Gebratener Reis mit Hähnchenfilet, Eistreifen, Gemüse, Sojasprossen, und süß-scharfer-Soße A1;F;I;J;K;T 6,55 Euro	Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Bio-Erbse** und Reis A1;G;I;S 6,55 Euro	Schweinehaxenfleisch mit gebratenem Weißkraut und Klößen A1;I;J;M;S 6,55 Euro	<div style="background-color: #e1bee7; padding: 5px;"> <p>DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)</p> <p>Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße 1;A1;G 1,95 Euro</p> </div>	

	S1 6,79 €	S2 6,79 €	S3 6,59 €	S4 6,29 €	W1 5,99 €	W2 5,99 €
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	 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

KW31 29.07.2024 – 04.08.2024
Grill-BBQ-Woche bei gourmetta! **A**

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	VEGGIE Pesto-Mozzarella-Nudeln mit Grilltomate und Rucola A1;G;K 6,55 Euro	Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfel, Rindfleisch und Paprika A1;R;S 6,55 Euro	VEGGIE 3 Saure Eier mit Senfsoße, Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln XXL +1,00 € SP A1;C;G;J 6,55 Euro	Oma's Kartoffelsuppe mit Würstchen XXL +0,80 € SP 2;3;7;I;S 6,55 Euro	Vanille-Milchgrieß mit Erdbeerragout XXL +0,80 € SP A1;G 6,55 Euro	Gulasch mit Rotkohl und Kartoffeln 6;A1;G;I;S 5,85 Euro	Fischfilet in Dillsoße mit Brokkoligemüse und Reis A1;D;G;I 5,85 Euro
MENÜ 2	Gefüllte rote Paprikaschote mit Letschosoße und Bratkartoffeln XXL +1,20 € 2;3;6;A1;C;I;S 6,55 Euro	Gebratener Leberkäse mit Spiegelei, Bratensoße und Kartoffelstampf XXL +1,20 € 2;3;7;A1;C;G;I;S 6,55 Euro	Hausgemachtes Beefsteak mit Möhren und Kartoffelstampf A1;C;G;J;R;S 6,55 Euro	Currywurst „Berliner Art“ mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln 2;3;6;7;A1;J;S 6,55 Euro	Braumeistergulasch mit Knödeln A1;A3;C;G;I;S 6,55 Euro	Putensteak mit Pfeffersoße, Gemüse und Nudeln A1;G;I;T 5,85 Euro	Rahmgeschnetzeltes mit Bohnengemüse und Knödel A1;C;G;I;S 5,85 Euro
MENÜ 3	Schlemmerfischfilet mit Käse gratiniert, dazu Tomaten-Paprika-Mozzarella-Creme und Reis A1;D;G;I 6,55 Euro	Spirelli mit Tomatensoße, Wurst- und Salamiwürfel 2;3;7;A1;J;S 6,55 Euro	Butter-Hühnchen mit Mandeln, Kokos, Cashewkernen, Curry-Sahnesoße und gebratenem Reis A1;G;H1;H4;I;J;K;T 6,55 Euro	VEGGIE Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf mit Kartoffeln, Cheddar-Soße und überbacken mit Käse 1;A1;C;G 6,55 Euro	Schweineschnitzel mit Bio-Erbse**, Möhren und Petersilienkartoffeln A1;C;G;I;S 6,55 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 <small>mit 100% Bio-Produkten</small></p> <p>** 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	Prager Biergulasch mit Rotkohl und Knödel 6;A1;A3;C;G;I;S 6,55 Euro	VEGGIE Gebackene Frischkäse-Kartoffeltasche mit Gemüse, dazu Wildkräuterdip A1;G;I;K 6,55 Euro	Casareccia Toscana Spaghetti mit pikanter Salami, getrockneten Tomaten Rucola, ital. Hartkäse und Tomatenconcassee 2;3;A1;G;M;S 6,55 Euro	Chicken Biryani mit Kokos-Currysoße, Basmatireis und Röstzwiebeln A1;G;I;J;K;T 6,55 Euro	VEGGIE Zucchini-Spaghetti mit getrockneten Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Pesto A1;G;K;M 6,55 Euro		
MENÜ 5	Ital. Gebrillte Hähnchenbrustfilet mit Knoblauch-Champignons und Gnocchi, dazu Joghurt-Dip A A1;G;K;T 7,05 Euro	Thüringer Rostbratwurst vom Holzkohlegrill mit Sauerkraut und Kartoffelstampf, dazu Senf A 2;3;7;G;J;S 7,05 Euro	Holzfallersteak vom Grill mit Zwiebeln und Bratkartoffeln A 2;3;S 7,05 Euro	VEGGIE Frische Zucchini, Paprika und Halloumi vom Holzkohlegrill dazu, Aioli-Dip und Fladenbrot A A1;C;G;J;K;L 7,05 Euro	Hausgemachter Angus-Rindfleisch-Burger-Patty mit Gewürzgurke, rustikalem Gemüse und Röstiecken, dazu BBQ-Dip A 2;6;F;I;K;R 7,05 Euro	<div style="background-color: #e1bee7; padding: 5px;"> <p>WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen)</p> <p>gourmetta-Schaschlik mit Schweinefilet, Paprika, Zwiebeln und Backkartoffel, dazu Kräuterquark A 2;3;G;S 8,25 Euro</p> </div> <div style="background-color: #e1bee7; padding: 5px;"> <p>DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)</p> <p>Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße 1;A1;G 1,95 Euro</p> </div>	
MENÜ 6	Original polnische Pierogi mit knusprigen Bacon, gebratenen Zwiebeln, dazu Kräuter-Sauerrahm-Dip 2;3;A1;G;I;S 6,55 Euro	Kassler mit Sauerkraut und Klößen SP 2;3;7;A1;I;M;S 6,55 Euro	VEGGIE Kräuter-Grillkäse mit Maiskolben und Drillingen, dazu Paprika-Chili-Dip A A1;C;G;J;K 7,05 Euro	Makkaroni mit Jägerschnitzel und Tomatensoße 2;7;A1;A2;C;I;J;S 6,55 Euro	Gebratenes Seelachsfilet mit Schnittlauch-Hollandaise, Spargel und Schwenkartoffeln A1;A3;C;D;F;G;I 6,55 Euro		

	S1 6,79 €	S2 6,79 €	S3 6,59 €	S4 6,29 €	W1 5,99 €	W2 5,99 €
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	 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.