

WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen)	
Rinderroulade mit Rotkohl und Klößen	
2;6;7;A1;J;M;R;S	9,15 Euro

DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)	
Mousse-au-chocolate mit Kirschoße	
G	1,95 Euro

KW36 01.09.2025 – 07.09.2025
Firmenkunden

	MONTAG, 01.09.	DIENSTAG, 02.09.	MITTWOCH, 03.09.	DONNERSTAG, 04.09.	FREITAG, 05.09.	SAMSTAG, 06.09.	SONNTAG, 07.09.
MENÜ 1	Makkaroni mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel	Reiseintopf mit Hühnchenfleisch und Bio-Erbсен**	Oma´s Kartoffelsuppe mit Würstchen	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch, dazu Baguette	Grillwurst mit Letscho, gebratenen Zwiebeln und Kartoffelpüree	Gulasch mit Rotkohl und Kartoffeln	Fischfilet in Dillsoße mit Brokkoligemüse und Kartoffeln
	2;3;7;A1;J;S 4,85 Euro	A1;J;T 4,85 Euro	2;3;7;J;S 4,85 Euro	A1;A2;A3;G;R;S 4,85 Euro	2;3;6;7;A1;G;J;S 4,85 Euro	6;A1;J;S 5,55 Euro	A1;D;G;J 5,75 Euro
MENÜ 2	Champignon- rahmgeschnetztes mit Käsespätzle	Gebratener Leberkäse mit Spiegelei, Bratensoße und Kartoffelstampf	Szegediner Gulasch mit hausgemachten böhmischen Knödeln	Döner-Spaghetti mit gebratenen Zwiebeln und würziger Paprika- Tomaten-Soße	Deftige Krautnudeln mit Salamiwürfel, dazu Käse	Schweinesteak mit Pfeffersoße, Gemüse und Nudeln	Rahmgeschnetztes mit Bohnengemüse und Spätzle
	A1;C;G;J;S 5,75 Euro	2;3;A1;C;G;J;R;S 5,75 Euro	A1;G;J;S 5,25 Euro	1;4;A1;C;F;G;J;R;T 5,75 Euro	2;3;A1;G;J;S 5,75 Euro	A1;G;J;S 5,75 Euro	A1;C;G;J;S 5,55 Euro
MENÜ 3	VEGGIE Eieromelette mit Frischkäsefüllung, dazu Brokkoli und Süßkartoffelstampf	Spirelli mit Hackbällchen in Tomatensoße und Käse überbacken	VEGGIE Rührei mit Spinat und Petersilienkartoffeln	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl, Hollandaise und Petersilienkartoffeln	VEGAN Hausgemachte Falafel-Bällchen mit Grillgemüse, dazu Gurken-Joghurt-Dip		
	A1;C;G 5,95 Euro	A1;C;G;J;S 5,75 Euro	C;G 5,45 Euro	A1;A3;C;F;G;J;T 6,05 Euro	3;F;K 5,95 Euro		
MENÜ 4	Putenbraten mit Butter-Möhren und Petersilienkartoffeln	VEGGIE Mediterraner Gemüse-Cous-Cous mit Grilltomate und gebratenem Hirtenkäse, dazu Kräuter-Joghurt-Dip	Hausgemachter Schweizer Rösti mit Räucherlachs, Grillgemüse und Käse überbacken, dazu Paprika-Chili-Dip	VEGGIE Gebackene Feta- Kartoffeln aus dem Ofen mit italienischem Gemüse und grünem Spargel	Mango-Chicken-Bowl mit Kokosmilch und Duftreis mit Kaffir- Limettenblatt		
	A1;G;J;T 6,15 Euro	A1;G;J;K 5,95 Euro	2;A1;C;D;G;J;K 6,05 Euro	G 5,95 Euro	A1;G;J;K;T 6,05 Euro		
MENÜ 5	Green Thai Curry mit Wokgemüse, Hähnchenfiletstreifen, Kokosmilch und Wildreis	ASIA-Nudel-Pfanne mit gebratener Hähnchenbrust, Eistreifen, Wokgemüse und Kokosmilch	Griechischer Hackbraten mit Feta, Kohlrabi- gemüse und Kartoffelpüree	Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen und Apfelstücken, dazu Apfelmus	Rindergulasch mit Rotkohl und Klößen		
	A1;B;G;J;J;K;T 6,05 Euro	A1;C;F;J;K;T 6,05 Euro	A1;C;G;J;J;R;S 5,75 Euro	3;A1;C;G;H1 5,45 Euro	6;A1;J;M;R 6,35 Euro		
MENÜ 6	Original polnische Pierogi mit knusprigen Bacon, gebratenen Zwiebeln, dazu Kräuter- Sauerrahm-Dip	Gebratenes Seelachsfilet mit Schwarzwurzel, Hollandaise und Kartoffeln	VEGGIE Ricotta-Spinat- Cannelonì mit Käse, Brokkoli und Tomatenconcassee	Bauernfrühstück mit Gewürzgurke und Schinken	Gegrilltes Buntbarschfilet mit Dillsoße, Gemüse und Petersilienkartoffeln		
	2;3;A1;G;J;S 5,95 Euro	A1;A3;C;D;F;G;J 6,15 Euro	A1;C;G 5,85 Euro	2;3;6;7;A1;C;G;J;S 5,45 Euro	A1;C;D;J 6,15 Euro		
FITME-MENÜ	Glasnudel Beef Bowl Asiatisch marinierte Glasnudeln mit Rindergeschnetztem Bio-Erbсен** und Karotten	Cajun Style BBQ Chicken Hähnchen mit Süßkartoffel- Bohngengemüse und rauchiger BBQ-Sauce	VEGAN Black Pasta Schwarzbohnen-Pasta mit Spinatsauce und frischer Zucchini	Asian Shrimp Noodles Garnelen mit Ei und Asia- Gemüse auf Mie-Nudeln	Geflügelte Wokpfanne mit schwarzer Pasta Hähnchen mit Schwarzbohnen-Pasta und Asia-Gemüse		
	A1;F;K;L;R 6,65 Euro	H1;K;T 6,65 Euro	F;H1;K 6,65 Euro	A1;B;C;D;F;K;L 6,65 Euro	A1;E;F;K;T 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) Geflügelleisch
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.

SOMMER-SALATE & CO.

S1

6,79 €

CAESAR SALAT
Frischer Blattsalat, sonnengereifte Tomaten und knackige Gurken, dazu zarte gebratene Hähnchenbruststreifen, gehobelter Parmesan und Croutons, dazu Caesar-Dressing
3;A1;C;G;J;K;M;T

S2

6,89 €

VEGGIE PANZANELLA
Sommerlicher Brotsalat mit frischen aromatischen Tomaten, frischem Basilikum, feinem Mozzarella, Balsamico, Blattsalate, rote Zwiebeln, knackiger Gurke, Paprika und Zucchini
3;A1;G;K;L;M

S3

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

S4

7,09 €

VEGGIE COUS-COUS-SALAT MIT SOMMEROBST UND HALLOUMI
Frischer Gemüse-Cous-Cous mit saftigem Obst, Halloumi-Würfel, frischer Minze und Blattsalate, dazu Joghurt-Minze-Dip
A1;G

W1

6,69 €

LACHS-WRAP
Weizentortilla mit zart gebeiztem Lachs, knackiger Gurke, feiner Zucchini, knackigem Eisbergsalat und mild-würzige Wasabi-Mayo
1;2;A1;C;D;G;J

W2

6,59 €

VEGGIE HAUSGEMACHTE SOMMER-QUICHE
mit grünem Spargel, Bio-Erbсен, Zucchini, Champignons, Feta, Schalotten und Frischkäse-Kräutersoße
A1;C;G

KONTAKT gourmetta, Meißner Straße 30, 01445 Radebeul / Sa.
Lieferungen und Leistungen erfolgen zu unseren AGB.

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.

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



MENÜS, SALATE & CO.

SOMMER-SALATE & CO.

S16,79 €

CAESAR SALAT
Frischer Blattsalat, sonnengereifte Tomaten und knackige Gurken, dazu zarte gebratene Hähnchenbruststreifen, gehobelter Parmesan und Croutons, dazu Caesar-Dressing
3;A1;C;G;J;K;M;T

S26,89 €

VEGGIE PANZANELLA
Sommerlicher Brotsalat mit frischen aromatischen Tomaten, frischem Basilikum, feinem Mozzarella, Balsamico, Blattsalate, rote Zwiebeln, knackiger Gurke, Paprika und Zucchini
3;A1;G;K;L;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

S47,09 €

VEGGIE COUS-COUS-SALAT MIT SOMMEROBST UND HALLOUMI
Frischer Gemüse-Cous-Cous mit saftigem Obst, Halloumi-Würfel, frischer Minze und Blattsalate, dazu Joghurt-Minze-Dip
A1;G

W16,69 €

LACHS-WRAP
Weizentortilla mit zart gebeiztem Lachs, knackiger Gurke, feiner Zucchini, knackigem Eisbergsalat und mild-würzige Wasabi-Mayo
1;2;A1;C;D;G;J

W26,59 €

VEGGIE HAUSGEMACHTE SOMMER-QUICHE
mit grünem Spargel, Bio-Erbesen, Zucchini, Champignons, Feta, Schalotten und Frischkäse-Kräutersoße
A1;C;G

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)	
Hausgemachtes Cordon Bleu mit Bratkartoffeln, dazu Zitronenecke	
2;3;A1;C;G;S	8,95 Euro

DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)	
Mousse-au-chocolate mit Kirschsoße	
G	1,95 Euro

KW37 08.09.2025 – 14.09.2025
Firmenkunden

	MONTAG, 08.09.	DIENSTAG, 09.09.	MITTWOCH, 10.09.	DONNERSTAG, 11.09.	FREITAG, 12.09.	SAMSTAG, 13.09.	SONNTAG, 14.09.
MENÜ 1	VEGGIE 3 Saure Eier in Senfsoße mit Gemüsestreifen und Kartoffeln A1;C;G;J;J 4,85 Euro	Bohneneintopf mit Rindfleisch A1;J;R 4,85 Euro	VEGGIE Pesto-Nudeln mit Käse, Kirschtomaten, Rucola und Basilikumsoße A1;G;J;K 4,85 Euro	Gebratene Leber mit Apfel-Zwiebelsoße und Kartoffelpüree A1;G;J;S 4,85 Euro	VEGAN Indischer Linseneintopf mit roten Linsen und rustikalem Gemüse, dazu Fladenbrot A1;J;J;K;L 4,85 Euro	Kesselgulasch mit Kartoffelstückchen A1;J;S 5,35 Euro	Panierte Hähnchenbrust mit feinem Gemüse und Kartoffeln A1;C;G;J;T 5,75 Euro
	XXL +1,00 €						
MENÜ 2	Makkaroni mit Rahmgulasch, dazu Käse A1;G;S 5,75 Euro	Hausgemachtes Beefsteak mit Blumenkohl, Senf-Hollandaise und Kartoffelstampf A1;A3;C;F;G;J;R;S 5,75 Euro	Jägerschnitzel mit Butter-Möhren und Kartoffelpüree 2;7;A1;A2;C;G;J;R;S 5,75 Euro	Spaghetti Bolognese, dazu Käse A1;G;J;R;S 5,75 Euro	Wirtshausgulasch mit Speck-Bohnen und hausgemachten Knödel 2;3;A1;A3;C;G;J;S 5,75 Euro	Schweinerücken mit Blumenkohl und Kartoffeln A1;G;J;S 5,75 Euro	Rinderbraten mit Rotkohl und Klößen 6;A1;J;M;R;S 5,75 Euro
			XXL +1,20 €	XXL +0,80 €			
MENÜ 3	Herrensteak mit Zwiebeln und Bratkartoffeln 2;3;A1;J;S 6,05 Euro	VEGGIE Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf mit Kartoffeln, Sonnenblumenkernen, Cheddar-Soße und überbacken mit Käse 1;A1;C;F;G 5,95 Euro	Steak au four (mit Würzfleisch und Käse) mit Bio-Erbesen** und Reis, dazu Worcestersoße 1;A1;D;F;G;J;S 6,05 Euro	Red-Chicken-Curry mit Paprika-Kokos-Chili-Cremesoße und Basmatireis A1;B;G;J;J;K;T 6,05 Euro	Hähnchenbrust „Hawaii“ mit Ananas und Käse, dazu Currysoße und Wildreis A1;G;J;J;K;T 6,05 Euro		
MENÜ 4	Gebratener Reis mit Hähnchenfilet, Eistreifen, Gemüse, Sojasprossen, und süß-scharfer-Soße A1;C;F;J;J;K;T 6,05 Euro	Griechisches Pfannengyros mit cremiger Metaxasoße, Balkankäse und Tomatenreis 1;4;A1;C;F;G;J;R;T 5,75 Euro	Heringsfilet „Hausfrauen Art“ mit Pellkartoffeln 1;6;A1;C;D;F;G;J;M 6,05 Euro	VEGGIE Waldpilz-Rührei mit Zwiebeln, Schnittlauch und Kartoffelstampf C;G 5,45 Euro	Spaghetti Carbonara mit Schinken-Sahnesoße 2;3;7;A1;G;J;S 5,75 Euro		
					XXL +1,00 €		
MENÜ 5	Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffelpüree, dazu Remouladensoße 2;6;A1;C;D;F;G;J;M 6,05 Euro	VEGAN Pilzrahmgeschnetzeltes mit Bandnudeln A1;F;I 5,45 Euro	Sächsischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen 6;A1;J;M;R 6,35 Euro	Gegrillte Garnelen mit Zitronenlingui und Tomaten A1;B;K 6,05 Euro	Hausgemachte Quarkkeulchen, dazu Apfelmus 3;A1;C;G 5,45 Euro		
MENÜ 6	VEGAN Gebratene frische Champignonköpfe mit frischem Tomaten-Schnittlauchragout und Süßkartoffelgnocchi 5,95 Euro	Spirelli mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel, dazu Käse 2;3;7;A1;G;J;J;S 5,45 Euro	VEGGIE Zucchini-Gnocchi-Pfanne mit Paprika, Hirtenkäse und Grilltomate A1;G;K 5,95 Euro	Französisches Schnitzel mit Brie und Preiselbeeren, dazu Möhren und Schwenkkartoffeln A1;C;G;S 6,05 Euro	Kassler mit Sauerkraut und Klößen 2;3;7;A1;J;M;S 6,35 Euro		
		XXL +0,80 €					
FITME-MENÜ	Marrakesh Bowl Hähnchen mit orientalischem Gemüse-Linsen-Couscous A1;E;J;T 6,65 Euro	Sweet Potato Chicken Hähnchen mit Süßkartoffeln, cremiger Spinatsauce und Kichererbsen A1;G;H1;K;T 6,65 Euro	Creamy Turkey Pute mit Spätzle, Karotten und Brokkoli in Kräuter-Frischkäse-Sauce A1;C;G;H1;K;T 6,65 Euro	Cheesy Gnocchi Pot mit Käse überbackene Süßkartoffelgnocchi mit würziger Hack-Sauce und rustikalen Karotten A1;D;F;G;H1;J;K;R 6,65 Euro	Mexico Chicken Hähnchen mit Quinoa, feuriger Bohnensalsa und Mais K;T 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.

BIO
nach EU-Öko-Verordnung

** 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