

MENÜS, SALATE & CO.

FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW36 01.09.2025 – 07.09.2025

gourmetta
FOOD COMPANY



- 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, 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 2,3;7;A1;J,S 6,85 Euro	Reiseintopf mit Hühnchenfleisch und Bio-Erbesen** A1;T 6,85 Euro	Oma's Kartoffelsuppe mit Würstchen 2,3;7;I,S 6,85 Euro	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch, dazu Baguette A1;A2;A3;G;I;R,S 6,85 Euro	Grillwurst mit Letscho, gebratenen Zwiebeln und Kartoffelpüree 2,3;6;7;A1;G;I,S 6,85 Euro	Gulasch mit Rotkohl und Kartoffeln 6;A1;I,S 6,15 Euro	Fischfilet in Dillsoße mit Brokkoligemüse und Kartoffeln A1;D;G,I 6,15 Euro
		SP XXL +0,80 €					
MENÜ 2	Champignon-rahmgeschnetzeltes mit Käsespätzle A1;C;G;I,S 6,85 Euro	Gebratener Leberkäse mit Spiegelei, Bratensoße und Kartoffelstampf 2,3;A1;C;G;I;R,S 6,85 Euro	Szegediner Gulasch mit hausgemachten böhmischen Knödeln A1;C;G;I,S 6,85 Euro	Döner-Spaghetti mit gebratenen Zwiebeln und würziger Paprika-Tomaten-Soße 1,4;A1;C;F;G;I;R;T 6,85 Euro	Deftige Krautnudeln mit Salamiwürfel, dazu Käse 2,3;A1;G;I,S 6,85 Euro	Schweinesteak mit Pfeffersoße, Gemüse und Nudeln A1;G;I,S 6,15 Euro	Rahmgeschnetzeltes mit Bohnengemüse und Spätzle A1;C;G;I,S 6,15 Euro
	XXL +1,00 €	XXL +1,20 €	SP		XXL +1,00 €		
MENÜ 3	Eieromelette mit Frischkäsefüllung, dazu Brokkoli und Süßkartoffelstampf A1;C;G 6,85 Euro	Spirelli mit Hackbällchen in Tomatensoße und Käse überbacken A1;C;G;I,S 6,85 Euro	Rührei mit Spinat und Petersilienkartoffeln C;G 6,85 Euro	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl, Hollandaise und Petersilienkartoffeln A1;A3;C;F;G;I;T 6,85 Euro	Hausgemachte Falafel-Bällchen mit Grillgemüse, dazu Gurken-Joghurt-Dip 3;F;K 6,85 Euro		
		VEGGIE	VEGGIE		VEGAN		
MENÜ 4	Putenbraten mit Butter-Möhren und Petersilienkartoffeln A1;G;I;T 6,85 Euro	Mediterraner Gemüse-Cous-Cous mit Grilltomate und gebratenem Hirtenkäse, dazu Kräuter-Joghurt-Dip A1;G;I;K 6,85 Euro	Hausgemachter Schweizer Rösti mit Räucherlachs, Grillgemüse und Käse überbacken, dazu Paprika-Chili-Dip 2;A1;C;D;G;J;K 6,85 Euro	Gebackene Feta-Kartoffeln aus dem Ofen mit italienischem Gemüse und grünem Spargel G 6,85 Euro	Mango-Chicken-Bowl mit Kokosmilch und Duftreis mit Kaffir-Limettenblatt A1;G;I;J;K;T 6,85 Euro		
		VEGGIE		VEGGIE			
MENÜ 5	Green Thai Curry mit Wokgemüse, Hähnchenfiletstreifen, Kokosmilch und Wildreis A1;B;G;J;K;T 6,85 Euro	ASIA-Nudel-Pfanne mit gebratener Hähnchenbrust, Eistreifen, Wokgemüse und Kokosmilch A1;C;F;I;K;T 6,85 Euro	Griechischer Hackbraten mit Feta, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree A1;C;G;I;J;R,S 6,85 Euro	Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen und Apfelstücken, dazu Apfelmus 3;A1;C;G;H1 6,85 Euro	Rindergulasch mit Rotkohl und Klößen 6;A1;I;M;R 6,85 Euro		
					SP		
MENÜ 6	Original polnische Pierogi mit knusprigen Bacon, gebratenen Zwiebeln, dazu Kräuter-Sauerrahm-Dip 2,3;A1;G;I,S 6,85 Euro	Gebratenes Seelachsfilet mit Schwarzwurzel, Hollandaise und Kartoffeln A1;A3;C;D;F;G;I 6,85 Euro	Ricotta-Spinat-Canneloni mit Käse, Brokkoli und Tomatenconcassee A1;C;G 6,85 Euro	Bauernfrühstück mit Gewürzgurke und Schinken 2,3;6;7;A1;C;G;J,S 6,85 Euro	Gegrilltes Buntbarschfilet mit Dillsoße, Gemüse und Petersilienkartoffeln A1;C;D;I 6,85 Euro		
				XXL +0,80 €			

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

WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

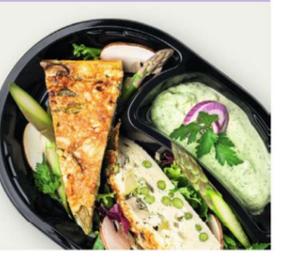
Rinderroulade mit Rotkohl und Klößen

9,15 Euro

DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Mousse-au-chocolate mit Kirschoße

1,95 Euro

	S1 6,79 €	S2 6,89 €	S3 6,79 €	S4 7,09 €	W1 6,69 €	W2 6,59 €
SOMMER-SALATE & CO.	 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	 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	 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 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	 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	 VEGGIE HAUSGEMACHTE SOMMER-QUICHE mit grünem Spargel, Bio-Erbesen, Zucchini, Champignons, Feta, Schalotten und Frischkäse-Kräutersoße A1;C;G

MENÜS, SALATE & CO.

FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW37 08.09.2025 – 14.09.2025

gourmetta
FOOD COMPANY



- 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**

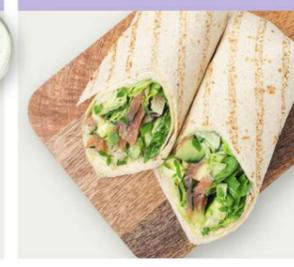
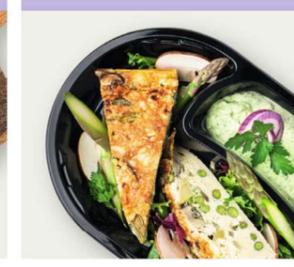
	MONTAG, 08.09.	DIENSTAG, 09.09.	MITTWOCH, 10.09.	DONNERSTAG, 11.09.	FREITAG, 12.09.	SAMSTAG, 13.09.	SONNTAG, 14.09.
MENÜ 1	VEGGIE 3 Saure Eier in Senfsoße mit Gemüstreifen und Kartoffeln XXL +1,00 € A1;C;G;J	Bohneneintopf mit Rindfleisch A1;R	VEGGIE Pesto-Nudeln mit Käse, Kirschtomaten, Rucola und Basilikumsoße A1;G;K	Gebratene Leber mit Apfel-Zwiebelsoße und Kartoffelpüree A1;G;S	VEGAN Indischer Linseneintopf mit roten Linsen und rustikalem Gemüse, dazu Fladenbrot A1;J;K;L	Kesselgulasch mit Kartoffelstückchen A1;S	Panierte Hähnchenbrust mit feinem Gemüse und Kartoffeln A1;C;G;I;T
MENÜ 2	Makkaroni mit Rahmgulasch, dazu Käse SP A1;G;S	Hausgemachtes Beefsteak mit Blumenkohl, Senf- Hollandaise und Kartoffelstampf SP A1;A3;C;F;G;I;J;R;S	Jägerschnitzel mit Butter-Möhren und Kartoffelpüree XXL +1,20 € 2;7;A1;A2;C;G;J;R;S	Spaghetti Bolognese, dazu Käse XXL +0,80 € SP A1;G;I;R;S	Wirtshausgulasch mit Speck-Bohnen und hausgemachten Knödel 2;3;A1;A3;C;G;I;J;S	Schweinerücken mit Blumenkohl und Kartoffeln A1;G;I;S	Rinderbraten mit Rotkohl und Klößen 6;A1;I;M;R;S
MENÜ 3	Herrensteak mit Zwiebeln und Bratkartoffeln 2;3;A1;S	VEGGIE Blumenkohl-Brokkoli- Auflauf mit Kartoffeln, Sonnenblumenkernen, Cheddar-Soße und überbacken mit Käse 1;A1;C;F;G	Steak au four (mit Würzfleisch und Käse) mit Bio- Erbsen** und Reis, dazu Worcestersoße 1;A1;D;F;G;I;S	Red-Chicken-Curry mit Paprika-Kokos- Chili-Cremesoße und Basmatireis A1;B;G;I;J;K;T	Hähnchenbrust „Hawaii“ mit Ananas und Käse, dazu Currysoße und Wildreis A1;G;I;J;K;T	<div style="border: 2px solid black; padding: 10px;"> <p>SP Senioren-Portion Alle markierten Menüs sind auch als kleine Portion erhältlich.</p> <p style="font-size: 2em; font-weight: bold; text-align: center;">-1,00 € Rabatt</p> <p><small>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</small></p> <p>BIO <small>100% Bio-Produkt</small></p> <p>** DE-ÖKO-039 Zutatenliste: Erbsen in BIO-Qualität</p> </div>	
MENÜ 4	Gebratener Reis mit Hähnchenfilet, Eistreifen, Gemüse, Sojasprossen, und süß-scharfer-Soße A1;C;F;J;K;T	Griechisches Pfannengyros mit cremiger Metaxasoße, Balkankäse und Tomatenreis 1;4;A1;C;F;G;I;J;R;T	Heringsfilet „Hausfrauen Art“ mit Pellkartoffeln 1;6;A1;C;D;F;G;J;M	VEGGIE Waldpilz-Rührei mit Zwiebeln, Schnittlauch und Kartoffelstampf C;G	Spaghetti Carbonara mit Schinken- Sahnesoße XXL +1,00 € 2;3;7;A1;G;I;S		
MENÜ 5	Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffelpüree, dazu Remouladensoße 2;6;A1;C;D;F;G;I;J;M	VEGAN Pilzrahm- geschnetzeltes mit Bandnudeln A1;F;I	Sächsischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen SP 6;A1;I;M;R	Gegrillte Garnelen mit Zitronenlinguini und Tomaten A1;B;K	Hausgemachte Quarkkeulchen, dazu Apfelmus 3;A1;C;G		
MENÜ 6	VEGAN Gebratene frische Champignonköpfe mit frischem Tomaten- Schnittlauchragout und Süßkartoffelgnocchi 6,85 Euro	Spirelli mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel, dazu Käse XXL +0,80 € 2;3;7;A1;G;I;J;S	VEGGIE Zucchini-Gnocchi- Pfanne mit Paprika, Hirtenkäse und Grilltomate A1;G;K	Französisches Schnitzel mit Brie und Preiselbeeren, dazu Möhren und Schwenkkartoffeln A1;C;G;S	Kassler mit Sauerkraut und Klößen SP 2;3;7;A1;I;M;S		

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**

	S1 6,79 €	S2 6,89 €	S3 6,79 €	S4 7,09 €	W1 6,69 €	W2 6,59 €
SOMMER-SALATE & CO.	 CAESAR SALAT Frischer Blattsalat, sonnengereifte Tomaten und knackige Gurken, dazu zarte gebratene Hähnchenbrust- streifen, gehobelter Parmesan und Croutons, dazu Caesar-Dressing 3;A1;C;G;J;K;M;T	 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	 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	 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	 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	 VEGGIE HAUSGEMACHTE SOMMER-QUICHE mit grünem Spargel, Bio-Erbsen, Zucchini, Champignons, Feta, Schalotten und Frischkäse- Kräutersoße A1;C;G