

**WOCHENMENÜ** Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

**Gebratenes Zanderfilet in Trüffelbutter**  
mit Zuckerschoten und geröstetem Pastinaken-Kartoffelstampf  
A1;D;G 9,15 Euro

**DESSERT\*** Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

**Panna Cotta**  
mit Himbeersoße  
G 1,95 Euro

**KW38 15.09.2025 – 21.09.2025**  
**Firmenkunden**  
**Beachten Sie unsere neuen Salate!**

**gourmetta**  
FOOD COMPANY



**gourmetta-App!**  
Jetzt noch einfacher bestellen.

Tel **0351 - 312 71 17**  
**0800 - 410 410 1**  
Web **gourmetta.de**  
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.



	MONTAG, 15.09.	DIENSTAG, 16.09.	MITTWOCH, 17.09.	DONNERSTAG, 18.09.	FREITAG, 19.09.	SAMSTAG, 20.09.	SONNTAG, 21.09.
<b>MENÜ 1</b>	<b>Gräupcheneintopf</b> mit frischem Gartengemüse und Rauchfleischwürfel 2;3;A1;A3;I;S 4,85 Euro	<b>Linseneintopf süß-sauer</b> mit Würstchen 2;3;7;A1;I;S 4,85 Euro	<b>Tiroler Hirten-Makkaroni</b> mit Schinkenwürfeln, Tomaten Bio-Erbsen** und Gouda 2;3;7;A1;G;S 4,85 Euro <b>XXL +1,00 €</b>	<b>Milchgrieß</b> mit Vanille-Erdbeer-Ragout und Zucker/Zimt A1;G 4,85 Euro <b>XXL +0,80 €</b>	<b>VEGGIE Kürbiscremesuppe</b> mit Süßkartoffelwürfel, dazu Baguette A1;A2;A3;G;I 4,85 Euro	<b>Frikadelle</b> mit Spinat und Kartoffeln A1;C;G;J;S 5,55 Euro	<b>Fischfilet</b> in Dillsoße mit Brokkoligemüse und Reis A1;D;G;I 5,75 Euro
<b>MENÜ 2</b>	<b>Bratwurst</b> mit Sauerkaut und Kartoffelpüree, dazu Senf 2;7;A1;G;J;S 5,75 Euro <b>XXL +1,20 €</b>	<b>Kräuterquark</b> mit Butter und Leberwurst, dazu Pellkartoffeln 2;3;G;R;S 5,75 Euro	<b>Hackbraten „griechische Art“</b> mit Feta, Pfannengemüse und Kartoffelstampf A1;C;G;J;R;S 5,75 Euro	<b>Welsfilet im Zitronenmantel</b> mit Ratatouille und Wildreis A1;D 6,15 Euro	<b>Schwarzbieregulasch</b> mit Rotkohl und hausgemachten Knödeln 6;A1;A3;C;G;S 5,75 Euro	<b>Rahmgeschneitzeltes</b> mit Nudeln A1;G;I;S 5,55 Euro	<b>Putensteak</b> mit Pfeffersoße, Gemüse und Kartoffeln A1;G;T 5,75 Euro
<b>MENÜ 3</b>	<b>VEGGIE Kartoffel-Karotten-Rösti</b> mit italienischem Ofengemüse, dazu Paprika-Chili-Dip 2;A1;C;G;J;K 5,95 Euro	<b>VEGGIE Gemüsebällchen</b> mit frischem Ratatouille und gebratenem Reis C;I 5,95 Euro	<b>Kürbisrisotto</b> mit Bacon, karamellisierten Zwiebeln und gegrillten Kürbisspalten 2;3;G;I;M;S 5,95 Euro	<b>Deftige Krautnudeln</b> mit Salamiwürfel, dazu Käse 2;3;A1;G;I;S 5,75 Euro	<b>VEGGIE Pesto-Spaghetti</b> mit Hirtenkäse und frischem italischem Grillgemüse A1;G;K 5,85 Euro		
<b>MENÜ 4</b>	<b>Yellow-THAI-Curry</b> mit gegrilltem Hähnchen, frischem Gemüse und Jasmin-Duftreis A1;B;G;I;J;K;T 6,05 Euro	<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Bratkartoffeln, dazu Zitronenecke 2;3;A1;C;S 6,05 Euro	<b>VEGGIE Rührei</b> mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln C;G 5,45 Euro	<b>VEGGIE Omelette</b> mit Tomaten, Blattspinat und Käse gefüllt, dazu Rosmarinkartoffeln A1;C;F;G;I 5,95 Euro	<b>Gebratener Leberkäse</b> mit Spiegelei, Zwiebeln und Kartoffelstampf 2;3;7;A1;C;G;S 5,75 Euro <b>XXL +1,20 €</b>		
<b>MENÜ 5</b>	<b>Gefüllte rote Paprikaschote</b> mit Tomaten-Letscho und Bratkartoffeln 2;3;6;A1;C;I;S 5,75 Euro	<b>Lasagne Bolognese</b> A1;C;G;I;R;S 5,45 Euro <b>XXL +0,80 €</b>	<b>Schweineroulade</b> mit Rotkohl und Klößchen 6;A1;J;I;M;S 6,35 Euro	<b>Schweinemedaillons</b> mit Champignoncreme, Möhren und Kroketten A1;C;G;I;S 6,35 Euro	<b>Gegrilltes Seelachsfilet</b> mit Senfsoße, rustica Möhren und Petersilienkartoffeln A1;D;G;J 6,15 Euro		
<b>MENÜ 6</b>	<b>Makkaroni</b> mit Wurstgulasch, dazu Käse 2;3;7;A1;G;I;J;S 5,45 Euro	<b>Gebratenes Seelachsfilet</b> mit Schnittlauch-Hollandaise, Gemüse und Schwenkkartoffeln A1;A3;C;D;F;G;I 6,15 Euro	<b>VEGAN Enchilada gefüllt mit roten Linsen, Mais, Paprika und Kidneybohnen</b> , dazu grüner Salsa-Dip 2;A1;F;I;K 5,95 Euro	<b>Hähnchenbrust Tomate-Mozzarella</b> mit Pesto-Spaghetti A1;G;K;T 6,05 Euro	<b>Pulled-Pork-Pfanne</b> mit Westergemüse und Röstitaler, dazu BBQ-Dip 2;6;A1;F;I;K;S 6,05 Euro		
<b>FITME-MENÜ</b>	<b>One-Pot Bolognese</b> Vollkornspaghetti mit Hack-Gemüse-Bolognese A1;F;M;R 6,65 Euro	<b>Persischer Truthahn mit Quinoa</b> - Pute mit Quinoa, Bohnengemüse in Baharatsauce E;H1;K;T 6,65 Euro	<b>Indisches Power Curry</b> Pute mit Kartoffel-Blumenkohl-Curry H1;K;T 6,65 Euro	<b>Glasnudel Chicken Bowl</b> Asiatisch mariniertes Glasnudelsalat mit Hähnchen und Asia-Gemüse A1;F;K;L;T 6,65 Euro	<b>VEGAN Bolo Nero Veganes</b> Schwarzbohnen-Pasta mit veganem Hack in Tomatensauce F;K 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.



\*\* 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 Queenlandnüsse I) Sellerie J) Senf L) Sesamsamen M) Schwefeldioxid, Sulphite N) Lupinen O) Weichtiere

**HERBST-SALATE & CO.**

**S1 6,99 €**



**HERBSTLICHER KÜRBIS-HÄHNCHEN-SALAT**

Ofengerösteter Kürbis, zartes gegrilltes Hähnchenfilet, knackige Gurken, frische Tomaten und eine bunte Mischung aus Blattsalaten, dazu Honig-Senf-Dressing  
3;J;M;T

**S2 6,79 €**



**VEGGIE GRIECHISCHER BAUERN-SALAT**

mit Hirtenkäse, frischen Tomaten, knackiger Gurke, Paprika, Eisbergsalat, Oliven, rote Zwiebeln und Blattsalaten, dazu Kürbiskern-Vinaigrette  
3;G;J;M

**S3 6,89 €**



**CHEFSALAT**

Harmonische Mischung aus frischen Salaten, saftiger Gurken und Tomaten, begleitet von herzhaftem Schinken, geriebenem Gouda und einem gekochten Ei, dazu hausgemachtes French-Vinaigrette  
2;3;C;G;J;S

**S4 6,89 €**



**VEGGIE GREEN GODDESS SALAD**

mit Feta, knackiger Gurke, Zucchini, Eisbergsalat, Brokkoli, Spitzkohl und Couscous in spezial goodessoße  
A1;G;K

**W1 6,99 €**



**SURF & TURF WRAP**

Weizentortilla mit zartem Rindfleisch, Garnelen, knackigen Gurken, frischem Blattsalat und pikanter Cocktailsoße  
2;A1;B;C;I;J;K;R

**W2 6,59 €**



**HOT-BOLOGNESE-BURRITO**

gefüllt mit Nudeln, würziger Hackfleischbolognese, herbstlichem Gemüse und einer cremigen Käsemischung aus Mozzarella, Gouda und einer extra Ladung Cheddar  
1;2;A1;G;K;R;S

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

\*Nur in Verbindung mit einem Hauptmenü bestellbar. Änderungen behalten wir uns vor. Abbildungen dienen als Serviervorschlag.



Tel **0351 - 312 71 17**  
**0800 - 410 410 1**

Web **gourmetta.de**

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.



# MENÜS, SALATE & CO.

## HERBST-SALATE & CO.

**S1 6,99 €**



### HERBSTLICHER KÜRBIS-HÄHNCHEN-SALAT

Ofengerösteter Kürbis, zartes gegrilltes Hähnchenfilet, knackige Gurken, frische Tomaten und eine bunte Mischung aus Blattsalaten, dazu Honig-Senf-Dressing  
3;J,M,T

**S2 6,79 €**



### VEGGIE GRIECHISCHER BAUERN-SALAT

mit Hirtenkäse, frischen Tomaten, knackiger Gurke, Paprika, Eisbergsalat, Oliven, rote Zwiebeln und Blattsalaten, dazu Kürbiskern-Vinaigrette  
3;G,J,M

**S3 6,89 €**



### CHEFSALAT

Harmonische Mischung aus frischen Salaten, saftiger Gurken und Tomaten, begleitet von herzhaftem Schinken, geriebenem Gouda und einem gekochten Ei, dazu hausgemachtes French-Vinaigrette  
2;3;C;G;J;S

**S4 6,89 €**



### VEGGIE GREEN GODDESS SALAD

mit Feta, knackiger Gurke, Zucchini, Eisbergsalat, Brokkoli, Spitzkohl und Couscous in spezial goodessoße  
A1;G;K

**W1 6,99 €**



### SURF & TURF WRAP

Weizentortilla mit zartem Rindfleisch, Garnelen, knackigen Gurken, frischem Blattsalat und pikanter Cocktailsoße  
2;A1;B;C;J;K;R

**W2 6,59 €**



### HOT-BOLOGNESE-BURRITO

gefüllt mit Nudeln, würziger Hackfleischbolognese, herbstlichem Gemüse und einer cremigen Käsemischung aus Mozzarella, Gouda und einer extra Ladung Cheddar  
1;2;A1;G;K;R;S

## WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

**Geschmorte Rinderstreifen in Harissa-Sahnesoße mit Paprika-Zucchini-Gemüse und persischem Juwelenreis**

A1;C;G;H1;J;K;M;R



9,35 Euro

## DESSERT\* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

**Panna Cotta mit Himbeersoße**

G

1,95 Euro

**KW39 22.09.2025 – 28.09.2025**

**Firmenkunden**

**Orientalische Woche bei gourmetta!**

	MONTAG, 22.09.	DIENSTAG, 23.09.	MITTWOCH, 24.09.	DONNERSTAG, 25.09.	FREITAG, 26.09.	SAMSTAG, 27.09.	SONNTAG, 28.09.
<b>MENÜ 1</b>	<b>Französische Käse-Lauchsuppe</b> mit Hackfleisch und Frühlingzwiebeln A1;G;I;R;S 4,85 Euro	<b>Omas Kartoffelsuppe</b> mit Würstchen 2;3;7;I;S 4,85 Euro <b>XXL +0,80 €</b>	<b>Grützwurst</b> mit Sauerkraut und Kartoffeln 2;7;A1;A3;J;R;S 4,85 Euro <b>XXL +0,80 €</b>	<b>Soljanka</b> mit Kartoffelstückchen und Schmand 2;6;7;G;I;J;S 4,85 Euro	<b>Butter-Makkaroni</b> mit gebratenen Wienerscheiben, Salami und Käse 2;3;7;A1;G;I;J;S 4,85 Euro <b>XXL +0,80 €</b>	<b>Gemüse-Reiseintopf</b> mit Hackfleischbällchen A1;C;G;I;J;S;T 5,35 Euro	<b>Hähnchenkeule</b> mit Rotkohl und Klößen 6;A1;I;M;T 5,75 Euro
<b>MENÜ 2</b>	<b>Makkaroni</b> mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel 2;3;7;A1;J;I;S 5,25 Euro	<b>Szegediner Gulasch</b> mit hausgemachten böhmischen Knödel A1;C;G;I;J;S 5,25 Euro	<b>Spirelli</b> mit Tomatensoße und Jägerschnitzel 2;7;A1;A2;C;I;J;S 5,75 Euro	<b>Hausmacher Sülze</b> mit Remouladensoße und Bratkartoffeln 2;6;A1;C;D;F;G;J;M;S 5,75 Euro <b>XXL +1,20 €</b>	<b>VEGGIE Schupfnudel-Gemüse-Pfanne</b> mit getrockneten Tomaten, Hirtenkäse, Pesto und Sonnenblumenkernen A1;C;G;I;K 5,95 Euro	<b>Schweinebraten</b> mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln A1;G;I;S 5,75 Euro	<b>Braumeistergulasch</b> mit Rosenkohl und Kartoffeln 2;3;A1;A3;I;S 5,55 Euro
<b>MENÜ 3</b>	<b>VEGGIE Gebackener Blumenkohl</b> mit Tomaten-Hollandaise und gebratenen Pesto-Gnocchi A1;A3;C;F;G;I;K 5,95 Euro	<b>VEGGIE Gegrillte Hokkaido-Kürbisspalten</b> mit Feta, Kirschtomaten und Süßkartoffelgnocchi, dazu Sour Cream G 5,95 Euro	<b>Butter-Hähnchen</b> mit Mandeln, Kokos, Cashewkernen, Curry-Sahnesoße und gebratenem Reis A1;G;H1;H4;J;K;T 6,05 Euro	<b>VEGGIE Kumpir – gefüllte Ofenkartoffeln</b> mit Feta-Krautsalat, Gurke und Mais, dazu Joghurt-Kräuter-Dip 2;3;6;C;G;J 6,35 Euro <b>A</b>	<b>Gebratene Leber</b> mit Apfel-Zwiebelsoße und Kartoffelpüree A1;G;I;S 5,45 Euro	<b>Unsere Specials</b>	
<b>MENÜ 4</b>	<b>Königsberger Klopse</b> mit Kapernsoße, Bio-Erbesen** und Kartoffeln A1;G;I;S 5,75 Euro <b>XXL +1,00 €</b>	<b>Waldpilze mit Hackbällchen</b> und Spätzle A1;C;G;I;J;T 5,75 Euro	<b>VEGGIE Blumenkohlschnitzel</b> mit Mozzarella-Schupfnudeln und Tomatensugo A1;C;G;I 5,95 Euro	<b>Spaghetti Bolognese</b> , dazu Käse A1;G;I;R;S 5,75 Euro	<b>Schollenfilet „Finkenwerder Art“</b> mit Bratkartoffeln 2;3;A1;D;S 6,05 Euro	<b>Sparmenü für nur 3,66 €</b>	
<b>MENÜ 5</b>	<b>VEGAN Süßkartoffel-Kichererbsen-Curry</b> mit Granatapfelkernen und orientalischem Couscous A1;J;J;K 6,35 Euro <b>A</b>	<b>Masalla-Hähnchen</b> mit Dattelsauce, gegrilltem Fenchelgemüse und Süßkartoffelpüree A1;G;I;J;K;L;T 6,75 Euro <b>A</b>	<b>Köfte (Lamm-Rindfleischbällchen)</b> mit Paprika-Humus und gegrilltem Gemüse A1;C;K;L;R 6,55 Euro <b>A</b>	<b>Hausgemachte Eierkuchen</b> , dazu Apfelmus 3;A1;C;G 5,45 Euro	<b>Orientalische Hackbällchen</b> in Tomaten-Paprika-Soße mit Gemüse-Reis A1;C;I;J;K;R 6,15 Euro <b>A</b>	<b>FitMe Ausgewogen und gut essen!</b>	
<b>MENÜ 6</b>	<b>Gebratenes Hähnchenbrustfilet</b> mit Steinpilzcremesoße, Grilltomate und Tagliatelle A1;C;G;I;K;T 6,05 Euro	<b>VEGGIE Walnuss-Pasta</b> mit Ricotta-Tomatensauce und gratinierter Zucchini A1;G;H3 5,85 Euro	<b>Moritzburger Rostbrätel</b> mit Senfbratensoße und Bratkartoffeln 2;3;A1;G;I;J;S 6,05 Euro	<b>Seelachsfilet mit Ricotta-Spinat-Kruste</b> , Spargelgemüse und Kartoffelstampf A1;D;G;I 6,15 Euro	<b>Chicken Biryani</b> mit Kokos-Currysoße, Basmatireis und Röstzwiebeln A1;G;I;J;K;T 6,05 Euro	<b>XXL-Menü</b>	
<b>FITME-MENÜ</b>	<b>Asiatisch Gehacktes a la FitMe - Mie-Nudeln</b> mit Rinderhack und Asia-Gemüse in Soja-Kokossauce A1;C;F;K;L;R 6,65 Euro	<b>Putengyros</b> Putengeschnetzeltes mit Eibly und Bohnengemüse in griechischer Tomatensauce A1;G;K;T 6,65 Euro	<b>Seelachs Power Kombi</b> Seelachs mit Wildreis, Kichererbsen, Möhren und Dill-Kokossauce D;H1;K 6,65 Euro	<b>Kentucky Fitness Chicken - Hähnchen</b> mit Kokos-Knobisauce, dazu Süßkartoffeln und Karotten-Bohnen-Gemüse K;T 6,65 Euro	<b>Thunfisch Bolo</b> Vollkornspaghetti mit Thunfisch-Tomatensauce und frischen Zucchiniastreifen A1;D;G;K 6,65 Euro	<b>Alle markierten Menüs sind auch als XXL-Menü für den genannten Aufschlag erhältlich.</b>	



\*\* 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