

MENÜS, SALATE & CO.

FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW38 15.09.2025 – 21.09.2025
Beachten Sie unsere neuen Salate!

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.



gourmetta-App!

Jetzt noch einfacher bestellen.

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

	MONTAG, 15.09.	DIENSTAG, 16.09.	MITTWOCH, 17.09.	DONNERSTAG, 18.09.	FREITAG, 19.09.	SAMSTAG, 20.09.	SONNTAG, 21.09.
MENÜ 1	Grüppcheneintopf mit frischem Gartengemüse und Rauchfleischwürfel SP 2;3;A1;A3;I;S 6,85 Euro	Linseneintopf süß-sauer mit Würstchen SP 2;3;7;A1;I;S 6,85 Euro	Tiroler Hirten-Makkaroni mit Schinkenwürfeln, Tomaten Bio-Erbisen** und Gouda XXL +1,00 € 2;3;7;A1;G;S 6,85 Euro	Milchgrieß mit Vanille-Erdbeer-Ragout und Zucker/Zimt XXL +0,80 € A1;G 6,85 Euro	VEGGIE Kürbiscremesuppe mit Süßkartoffelwürfel, dazu Baguette A1;A2;A3;G;I 6,85 Euro	Frikadelle mit Spinat und Kartoffeln A1;C;G;I;J;S 6,15 Euro	Fischfilet in Dillsoße mit Brokkoligemüse und Reis A1;D;G;I 6,15 Euro
MENÜ 2	Bratwurst mit Sauerkaut und Kartoffelpüree, dazu Senf XXL +1,20 € 2;7;A1;G;I;J;S 6,85 Euro	Kräuterquark mit Butter und Leberwurst, dazu Pellkartoffeln 2;3;G;R;S 6,85 Euro	Hackbraten „griechische Art“ mit Feta, Pfannengemüse und Kartoffelstampf A1;C;G;I;J;R;S 6,85 Euro	Welsfilet im Zitronenmantel mit Ratatouille und Wildreis A1;D 6,85 Euro	Schwarzbieregulasch mit Rotkohl und hausgemachten Knödeln SP 6;A1;A3;C;G;I;S 6,85 Euro	Rahmgeschnetzeltes mit Nudeln A1;G;I;S 6,15 Euro	Putensteak mit Pfeffersoße, Gemüse und Kartoffeln A1;G;I;T 6,15 Euro
MENÜ 3	VEGGIE Kartoffel-Karotten-Rösti mit italienischem Ofengemüse, dazu Paprika-Chili-Dip 2;A1;C;G;J;K 6,85 Euro	VEGGIE Gemüsebällchen mit frischem Ratatouille und gebratenem Reis C;I 6,85 Euro	Kürbisrisotto mit Bacon, karamellisierten Zwiebeln und gegrillten Kürbisspalten 2;3;G;I;M;S 6,85 Euro	Deftige Krautnudeln mit Salamiwürfel, dazu Käse 2;3;A1;G;I;S 6,85 Euro	VEGGIE Pesto-Spaghetti mit Hirtenkäse und frischem italischem Grillgemüse A1;G;K 6,85 Euro	<div style="border: 2px solid black; padding: 10px; background-color: #fff9c4;"> <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 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> <p>BIO 100% Bio-Verpackung</p> <p>** DE-ÖKO-039 Zutatenliste: Erbsen in BIO-Qualität</p> </div>	
MENÜ 4	Yellow-THAI-Curry mit gegrilltem Hähnchen, frischem Gemüse und Jasmin-Duftreis A1;B;G;I;J;K;T 6,85 Euro	Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln, dazu Zitronenecke 2;3;A1;C;S 6,85 Euro	VEGGIE Rührei mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln SP C;G 6,85 Euro	VEGGIE Omelette mit Tomaten, Blattspinat und Käse gefüllt, dazu Rosmarinkartoffeln A1;C;F;G;I 6,85 Euro	Gebratener Leberkäse mit Spiegelei, Zwiebeln und Kartoffelstampf XXL +1,20 € 2;3;7;A1;C;G;S 6,85 Euro		
MENÜ 5	Gefüllte rote Paprikaschote mit Tomaten-Letscho und Bratkartoffeln 2;3;6;A1;C;I;S 6,85 Euro	Lasagne Bolognese XXL +0,80 € A1;C;G;I;R;S 6,85 Euro	Schweineroulade mit Rotkohl und Klößen 6;A1;I;J;M;S 6,85 Euro	Schweinemedallions mit Champignoncreme, Möhren und Kroketten SP A1;C;G;I;S 6,85 Euro	Gegrilltes Seelachsfilet mit Senfsoße, rustica Möhren und Petersilienkartoffeln A1;D;G;J 6,85 Euro	WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen)	
MENÜ 6	Makkaroni mit Wurstgulasch, dazu Käse 2;3;7;A1;G;I;J;S 6,85 Euro	Gebratenes Seelachsfilet mit Schnittlauch-Hollandaise, Gemüse und Schwenkartoffeln A1;A3;C;D;F;G;I 6,85 Euro	VEGAN Enchilada gefüllt mit roten Linsen, Mais, Paprika und Kidneybohnen, dazu grüner Salsa-Dip 2;A1;F;I;K 6,85 Euro	Hähnchenbrust Tomate-Mozzarella mit Pesto-Spaghetti A1;G;K;T 6,85 Euro	Pulled-Pork-Pfanne mit Westergemüse und Röstitaler, dazu BBQ-Dip 2;6;A1;F;I;K;S 6,85 Euro	DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)	

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

	S1 6,99 €	S2 6,79 €	S3 6,89 €	S4 6,89 €	W1 6,99 €	W2 6,59 €
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	VEGGIE GRIECHISCHER BAUERNALAT mit Hirtenkäse, frischen Tomaten, knackiger Gurke, Paprika, Eisbergsalat, Oliven, rote Zwiebeln und Blattsalaten, dazu Kürbiskern-Vinaigrette 3;G;J;M	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	VEGGIE GREEN GODDESS SALAD mit Feta, knackiger Gurke, Zucchini, Eisbergsalat, Brokkoli, Spitzkohl und Couscous in spezial goodesssoße A1;G;K	SURF & TURF WRAP Weizentortilla mit zartem Rindfleisch, Garnelen, knackigen Gurken, frischem Blattsalat und pikanter Cocktailsoße 2;A1;B;C;I;J;K;R	HOT-BOLOGNESE-BURRITO gefüllt mit Nudeln, würziger Hackfleischbolognese, herblichem Gemüse und einer cremigen Käsemischung aus Mozzarella, Gouda und einer extra Ladung Cheddar 1;2;A1;G;K;R;S	

MENÜS, SALATE & CO.

FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW39 22.09.2025 – 28.09.2025
Orientalische Woche bei gourmetta!

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.



gourmetta-App!

Jetzt noch einfacher bestellen.

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

	MONTAG, 22.09.	DIENSTAG, 23.09.	MITTWOCH, 24.09.	DONNERSTAG, 25.09.	FREITAG, 26.09.	SAMSTAG, 27.09.	SONNTAG, 28.09.
MENÜ 1	Französische Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch und Frühlingszwiebeln A1;G;I;R;S 6,85 Euro	Omas Kartoffelsuppe mit Würstchen XXL +0,80 € SP 2;3;7;I;S 6,85 Euro	Grütwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln XXL +0,80 € SP 2;7;A1;A3;J;R;S 6,85 Euro	Soljanka mit Kartoffelstückchen und Schmand SP 2;6;7;G;I;J;S 6,85 Euro	Butter-Makkaroni mit gebratenen Wienerscheiben, Salami und Käse XXL +0,80 € SP 2;3;7;A1;G;I;J;S 6,85 Euro	Gemüse-Reiseintopf mit Hackfleischbällchen A1;C;G;I;J;S;T 6,15 Euro	Hähnchenkeule mit Rotkohl und Klößen 6;A1;I;M;T 6,15 Euro
MENÜ 2	Makkaroni mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel 2;3;7;A1;I;J;S 6,85 Euro	Szegediner Gulasch mit hausgemachten böhmischen Knödel A1;C;G;I;J;S 6,85 Euro	Spirelli mit Tomatensoße und Jägerschnitzel 2;7;A1;A2;C;I;J;S 6,85 Euro	Hausmacher Sülze mit Remouladensoße und Bratkartoffeln XXL +1,20 € 2;6;A1;C;D;F;G;I;J;M;S 6,85 Euro	VEGGIE Schupfnudel-Gemüse-Pfanne mit getrockneten Tomaten, Hirtenkäse, Pesto und Sonnenblumenkernen A1;C;G;I;K 6,85 Euro	Schweinebraten mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln A1;G;I;S 6,15 Euro	Braumeistergulasch mit Rosenkohl und Kartoffeln 2;3;A1;A3;I;S 6,15 Euro
MENÜ 3	VEGGIE Gebackener Blumenkohl mit Tomaten-Hollandaise und gebratenen Pesto-Gnocchi A1;A3;C;F;G;I;K 6,85 Euro	VEGGIE Gegrillte Hokkaido-Kürbisspalten mit Feta, Kirschtomaten und Süßkartoffelgnocchi, dazu Sour Cream G 6,85 Euro	Butter-Hähnchen mit Mandeln, Kokos, Cashewkernen, Curry-Sahnesoße und gebratenem Reis A1;G;H1;H4;I;J;K;T 6,85 Euro	VEGGIE Kumpir – gefüllte Ofenkartoffeln mit Feta-Krautsalat, Gurke und Mais, dazu Joghurt-Kräuter-Dip A 2;3;6;C;G;J 7,35 Euro	Gebratene Leber mit Apfel-Zwiebelsoße und Kartoffelpüree A1;G;I;S 6,85 Euro	<div style="border: 2px solid black; padding: 10px; background-color: #fff9c4;"> <p>SP Senioren-Portion Alle markierten Menüs sind auch als kleine Portion erhältlich. -1,00 € Rabatt</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> <p>BIO 100% Bio-Verpackung ** DE-ÖKO-039 Zutatenliste: Erbsen in BIO-Qualität</p> </div>	
MENÜ 4	Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Bio-Erbsen** und Kartoffeln XXL +1,00 € SP A1;G;I;S 6,85 Euro	Waldpilze mit Hackbällchen und Spätzle A1;C;G;I;J;T 6,85 Euro	VEGGIE Blumenkohlschnitzel mit Mozzarella-Schupfnudeln und Tomatensugo A1;C;G;I 6,85 Euro	Spaghetti Bolognese, dazu Käse A1;G;I;R;S 6,85 Euro	Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Bratkartoffeln 2;3;A1;D;S 6,85 Euro		
MENÜ 5	VEGAN Süßkartoffel-Kichererbsen-Curry mit Granatapfelkernen und orientalischem Couscous A 1;I;J;K 7,35 Euro	Masalla-Hähnchen mit Dattelsauce, gegrilltem Fenchelgemüse und Süßkartoffelpüree A 1;G;I;J;K;L;T 7,35 Euro	Köfte (Lamm-Rindfleischbällchen) mit Paprika-Humus und gegrilltem Gemüse A 1;C;K;L;R 7,35 Euro	Hausgemachte Eierkuchen, dazu Apfelmus 3;A1;C;G 6,85 Euro	Orientalische Hackbällchen in Tomaten-Paprika-Soße mit Gemüse-Reis A 1;C;I;J;K;R 7,35 Euro		
MENÜ 6	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Steinpilzcremesoße, Grilltomate und Tagliatelle A1;C;G;I;K;T 6,85 Euro	VEGGIE Walnuss-Pasta mit Ricotta-Tomatensoße und gratinierter Zucchini A1;G;H3 6,85 Euro	Moritzburger Rostbrätel mit Senfbratensoße und Bratkartoffeln 2;3;A1;G;I;J;S 6,85 Euro	Seelachsfilet mit Ricotta-Spinat-Kruste, Spargelgemüse und Kartoffelstampf A1;D;G;I 6,85 Euro	Chicken Biryani mit Kokos-Currysoße, Basmatireis und Röstzwiebeln A1;G;I;J;K;T 6,85 Euro		

WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Geschmorte Rinderstreifen in Harissa-Sahnesoße mit Paprika-Zucchini-Gemüse und persischem Juwelenreis
A 1;C;G;H1;I;J;K;M;R 9,35 Euro

DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Panna Cotta mit Himbeersoße
G 1,95 Euro

	S1 6,99 €	S2 6,79 €	S3 6,89 €	S4 6,89 €	W1 6,99 €	W2 6,59 €
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	VEGGIE GRIECHISCHER BAUERNALAT mit Hirtenkäse, frischen Tomaten, knackiger Gurke, Paprika, Eisbergsalat, Oliven, rote Zwiebeln und Blattsalaten, dazu Kürbiskern-Vinaigrette 3;G;J;M	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	VEGGIE GREEN GODDESS SALAD mit Feta, knackiger Gurke, Zucchini, Eisbergsalat, Brokkoli, Spitzkohl und Couscous in spezial goodesssoße A1;G;K	SURF & TURF WRAP Weizentortilla mit zartem Rindfleisch, Garnelen, knackigen Gurken, frischem Blattsalat und pikanter Cocktailsoße 2;A1;B;C;I;J;K;R	HOT-BOLOGNESE-BURRITO gefüllt mit Nudeln, würziger Hackfleischbolognese, herblichem Gemüse und einer cremigen Käsemischung aus Mozzarella, Gouda und einer extra Ladung Cheddar 1;2;A1;G;K;R;S	