

MENÜS, SALATE & CO.

FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW42 13.10.2025 – 19.10.2025

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.



gourmetta-App!

Jetzt noch einfacher bestellen.

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

	MONTAG, 13.10.	DIENSTAG, 14.10.	MITTWOCH, 15.10.	DONNERSTAG, 16.10.	FREITAG, 17.10.	SAMSTAG, 18.10.	SONNTAG, 19.10.
MENÜ 1	Linseintopf süß-sauer mit Würstchen XXL +0,80 € 2;3;7;A1;S 6,85 Euro	Makkaroni mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel, dazu Käse XXL +0,80 € 2;3;7;A1;G;J;S 6,85 Euro	Soljanka mit Kartoffelstückchen und Schmand SP 2;6;7;G;J;S 6,85 Euro	Muschelnudeleintopf mit Hähnchenfiletstreifen A1;C;T 6,85 Euro	Milchgrieß mit Beerenragout und Zucker-Zimt XXL +0,80 € G 6,85 Euro	Bunter Gemüseeintopf mit Kassler 2;7;A1;S 6,15 Euro	Gebratenes Fischfilet mit Möhrengemüse und Kartoffelpüree A1;D;G;I 6,15 Euro
MENÜ 2	Hackbällchen „Jäger Art“ mit Waldpilzsoße und Spätzle A1;C;G;J;S 6,85 Euro	VEGGIE Rahmspinat mit Rührei und Kräuterkartoffeln C;G 6,85 Euro	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelstampf, dazu Senf XXL +1,20 € 2;7;A1;G;J;S 6,85 Euro	Spirelli mit Tomatensoße und Jägerschnitzel XXL +1,20 € 2;7;A1;A2;C;J;S 6,85 Euro	Römerbraten mit Bio-Erbse**, Möhren und Kartoffelstampf SP A1;C;G;J;R;S 6,85 Euro	Frikadelle mit Mischgemüse und Schwenkkartoffeln A1;C;G;J;S 6,15 Euro	Schweinebraten mit Sauerkraut und Kartoffeln 2;3;A1;J;S 6,15 Euro
MENÜ 3	Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl, Hollandaise und Petersilienkartoffeln SP A1;A3;C;F;G;I;T 6,85 Euro	Szegediner Gulasch mit Knödel SP 2;3;A1;C;G;S 6,85 Euro	Hähnchenbrust Tomate Mozzarella mit Pesto-Spaghetti A1;G;K;T 6,85 Euro	Red-Chicken-Curry mit Paprika-Kokos-Chili-Cremesoße und Basmatireis A1;B;G;J;K;T 6,85 Euro	VEGGIE Mediterraner Gemüse-Cous-Cous mit Grilltomate und gebratenem Hirtenkäse, dazu Kräuter-Joghurt-Dip 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. -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 Weidung ** DE-ÖKO-039 Zutatenliste: Erbsen in BIO-Qualität</p> </div>	
MENÜ 4	VEGGIE Frischkäsetortellini mit Mozzarella-Tomaten-Basilikumsoße A1;G;K 6,85 Euro	Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Bratkartoffeln 2;3;A1;D;S 6,85 Euro	VEGGIE Gebackener Kürbis mit Camembert, dazu Rosmarinkartoffeln und Joghurt-Dip G 6,85 Euro	VEGGIE Grillgemüse-Gnocchi-Pfanne mit Paprika, Zucchini, Goudakäse und Grilltomate A1;G;K 6,85 Euro	Gebratenes Seelachsfilet mit Blattspinat, Senfsoße und Kartoffeln A1;D;G;I 6,85 Euro		
MENÜ 5	Gegrilltes Seelachsfilet in Zitronenbuttersoße mit rustica Möhren und Schwenkkartoffeln A1;A3;C;D;F;G;I 6,85 Euro	Schweinemedallions mit Steinpilzcreme, Bohnen und Bauernspätzle A1;C;G;I;S 6,85 Euro	Hausmacher Sülze mit Bratkartoffeln, dazu Remouladensoße 2;6;A1;C;D;F;G;I;J;M;S 6,85 Euro	Schweineroulade mit Rotkohl und Klößen 6;A1;J;M;S 6,85 Euro	Döner-Spaghetti mit Zwiebeln und Tomaten-Feta-Soße 1;4;A1;C;F;G;I;K;R;T 6,85 Euro		
MENÜ 6	Italienisches Steinpilzrisotto mit Hähnchenbruststreifen und Grilltomate A1;G;I;K;T 6,85 Euro	Hähnchenbrust Hawaii mit Ananas und Käse überbacken, dazu fruchtige Kokos-Currysoße und Tomatenreis A1;G;I;J;K;T 6,85 Euro	Bifteki mit Zwiebeln und tomatisierte Risotnudeln, dazu Tzatziki A1;C;G;K;R;S 6,85 Euro	Putenbraten mit Butter-Möhren und Petersilienkartoffeln SP A1;G;I;T 6,85 Euro	Französisches Schnitzel mit Brie und Preiselbeeren, dazu Möhren und Schwenkkartoffeln A1;C;G;S 6,85 Euro		

WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Hausgemachtes Backhendl mit warmem Kartoffel-Specksalat, dazu Zitronenecke
2;3;S;T **9,15 Euro**

DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Double-Chocolate-Cheesecake-Dessert mit Sauerkirschen
A1;A3;C;F;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 goddesssoße A1;G;K	SURF & TURF WRAP Weizentortilla mit zartem Rindfleisch, Garnelen, knackigen Gurken, frischem Blattsalat und pikanter Cocktailsoße 2;A1;B;C;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

KW43 20.10.2025 – 26.10.2025

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.



gourmetta-App!

Jetzt noch einfacher bestellen.

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

	MONTAG, 20.10.	DIENSTAG, 21.10.	MITTWOCH, 22.10.	DONNERSTAG, 23.10.	FREITAG, 24.10.	SAMSTAG, 25.10.	SONNTAG, 26.10.
MENÜ 1	Grillwurst mit Currysoße, gebratenen Zwiebeln und Kartoffelpüree 2;3;7;A1;G;I;J;S 6,85 Euro	Bohneneintopf mit Rindfleisch A1;I;R 6,85 Euro	Omas Kartoffelsuppe mit Würstchen 2;3;7;I;S 6,85 Euro SP	VEGGIE Butternut-Kürbissuppe mit Pesto-Ravioli A1;G;I;K 6,85 Euro	Makkaroni mit Wurstgulasch, dazu Käse 2;3;7;A1;G;I;J;S 6,85 Euro XXL +0,80 €	Deftiger Gulaschtopf A1;I;R;S 6,15 Euro	Fischfilet mit Schwarzwurzelgemüse und Kartoffeln A1;A;3;C;D;F;G;I 6,15 Euro
MENÜ 2	Spirelli mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel, dazu Käse 2;3;7;A1;G;I;J;S 6,85 Euro	VEGGIE 3 Eier in Senfsoße mit Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln A1;C;G;I;J XXL +1,00 €	VEGGIE Pesto-Spaghetti mit Rucola, Kirschtomaten und geriebenem Hartkäse A1;G 6,85 Euro	Gefüllte Germknödel mit Vanillesoße A1;C;G 6,85 Euro	VEGGIE Schafskäse-Ravioli mit Feige, Grillgemüse und Tomatenconcassee A1;C;G;J 6,85 Euro	Hähnchenbrust mit Brokkoli und Kartoffeln A1;G;I;T 6,15 Euro	Schweinebraten mit Burgundersoße, Rotkohl und Klößen 6;A1;I;M;S 6,15 Euro
MENÜ 3	Buntbarschfilet mit cremiger Zitronen-Ingwer-Soße, rustica Möhren und Duftreis mit Kaffir-Limettenblatt A1;D;G 6,85 Euro	Gegrillte Hähnchenbrust mit Käsesoße, Brokkoli und Gnocchi A1;G;I;T 6,85 Euro	Gefüllte rote Paprikaschote mit Letschosoße und Bratkartoffeln 2;3;6;A1;C;I;S 6,85 Euro	Spaghetti Bolognese , dazu Käse A1;G;I;R;S 6,85 Euro XXL +0,80 €	Hausgemachter Hackbraten mit Bio-Erbsen**, Möhren und Kartoffelstampf A1;C;G;I;J;R;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	VEGGIE Panierter Edamer mit Kartoffelspalten, dazu Tatarsauce A1;C;G;J 6,85 Euro	Kräuterquark mit Butter und Leberwurst, dazu Pellkartoffeln 2;3;G;R;S 6,85 Euro	Butter-Hühnchen mit Mandeln, Kokos, Cashewkernen, Curry-Sahnesoße und gebratenem Reis A1;G;H1;H4;J;K;T 6,85 Euro	Schweineschnitzel mit Butter-Möhren und Petersilienkartoffeln A1;C;G;I;S 6,85 Euro SP	Chicken-Gyrosplatte mit sahniger Metaxasoße, Champignons und Reis 1;4;A1;F;G;I;J;K;T 6,85 Euro		
MENÜ 5	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Petersilienkartoffeln A1;G;I;S XXL +1,00 €	Sächsischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen 6;A1;I;M;R 6,85 Euro SP	Hausgemachter Schweizer Rösti mit Räucherlachs, Grillgemüse und Käse überbacken, dazu Paprika-Chili-Dip 2;A1;C;D;G;J;K 6,85 Euro	ASIA-Pfanne mit gebratener Hähnchenbrust, Wokgemüse, Kokosmilch und gebratenen Nudeln A1;C;F;I;L;T 6,85 Euro	Rindergulasch mit Rotkohl und Klößen 6;A1;I;M;R 6,85 Euro SP		
MENÜ 6	Prager Biergulasch mit Rotkohl und Knödel 6;A1;A3;C;G;I;S 6,85 Euro SP	VEGGIE Trüffel Mac and Cheese mit Crunch-Topping Makkaroni in würziger Käsesoße mit Crunch-Topping 1;A1;F;G 6,85 Euro	Gebratener Leberkäse mit Spiegelei, Bratensoße und Kartoffelstampf 2;3;7;A1;C;G;I;S XXL +1,20 €	Steak au four (mit Würzfleisch und Käse) mit Bio-Erbsen** und Reis, dazu Worcestersoße 1;A1;D;F;G;I;S 6,85 Euro	Green Thai Curry mit Wokgemüse, Hähnchenfiletstreifen, Kokosmilch und Pilawreis A1;B;G;I;J;K;T 6,85 Euro		

WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

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

DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Double-Chocolate-Cheesecake-Dessert mit Sauerkirschen
A1;A3;C;F;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 BAUERN-SALAT 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	