

WOCHENMENÜ

Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Tranchen von der Gänsebrust
mit Apfelrotkohl und Klößen

6;A1;J;M;T9,95 Euro

DESSERT*

Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Griechischer Joghurt
mit Honig und Walnüssen

G;H31,95 Euro

KW44

27.10.2025 – 02.11.2025

Firmenkunden

	MONTAG, 27.10.	DIENSTAG, 28.10.	MITTWOCH, 29.10.	DONNERSTAG, 30.10.	FREITAG, 31.10.	SAMSTAG, 01.11.	SONNTAG, 02.11.
MENÜ 1	Linseneintopf süß-sauer mit Würstchen	VEGAN Kürbis-Karottensuppe mit Ingwer und Kokosmilch	Spaghetti Carbonara mit Schinken-Sahnesoße	Hausgemachte Buchtein mit Vanillesoße	Rinderbraten mit Rotkohl und Klößen	Paprikarahmsuppe mit Schinken und Kartoffelwürfeln	Gebackenes Fischfilet mit Mischgemüse und Kartoffeln
	2;3;7;A1;J;S4,85 Euro	A1;J4,85 Euro	2;3;7;A1;G;S4,85 Euro	A1;C;G4,85 Euro	6;A1;J;M;R5,75 Euro	2;3;7;A1;G;J;S5,35 Euro	A1;D;G;J5,75 Euro
MENÜ 2	Spirelli mit Hackbällchen in Tomatensoße und Käse überbacken	Makkaroni mit Rahmgulasch, dazu Käse	Geschnitzeltes „Züricher Art“ mit Spätzle	Römerbraten mit Bio-Erbsen**, Möhren und Kartoffelstampf	Schnitzel mit Mischgemüse und Petersilienkartoffeln	Hähnchen- geschnitzeltes mit Brokkoli und Kartoffeln	Kräuterbraten mit Gemüse und Kartoffelpüree
	A1;C;G;J;S5,75 Euro	A1;G;J;S5,75 Euro	A1;C;G;J;S5,75 Euro	A1;C;G;J;J;R;S5,75 Euro	A1;C;G;J;S5,75 Euro	A1;G;J;T5,55 Euro	A1;G;J;S5,75 Euro
MENÜ 3	VEGGIE Omelette mit Tomaten, Blattspinat und Mozzarella gefüllt, dazu Rosmarinkartoffeln	Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln, dazu Zitronenecke	VEGGIE Gegrillte Hokkaido- Kürbisspalten mit Feta, Kirschtomaten und Süßkartoffelgnocchi, dazu Sour Cream	VEGGIE Herbstliches Pilzragout mit Spätzle			
	C;G5,95 Euro	2;3;A1;C;S6,05 Euro	G5,95 Euro	A1;C;G5,85 Euro			
MENÜ 4	Red-Chicken-Curry mit Paprika-Kokos- Chili-Cremesoße und Basmatireis	VEGGIE Brokkoli-Blumenkohl Auflauf mit Kartoffeln, Sonnenblumenkernen, Cheddar-Soße und überbacken mit Käse	Gegrilltes Seelachsfilet mit Senfsoße, Möhren und Schwenkkartoffeln	Gebratener Reis mit Hähnchenfilet, Eistreifen, Gemüse, Sojasprossen und süß- scharfer-Soße	Wir wünschen allen Essenteilnehmern einen angenehmen und erholsamen Feiertag!		
	A1;B;G;J;J;K;T6,05 Euro	1;A1;C;F;G5,95 Euro	A1;D;G;J;J6,15 Euro	A1;C;F;J;J;K;T6,05 Euro			
MENÜ 5	Schwarzbiergulasch mit Speck-Rosenkohl und hausgemachten Knödeln	Chicken-Glasnudel-Bowl Gebratene Glasnudeln, mit Hähnchenbrust, Sesamöl, Möhren, Lauch und Bohnen	Mexikanische Puten-Pfanne mit Paprika, Mais, Bohnen und Tomatenreis	Makkaroni mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel			
	2;3;A1;A3;C;G;J;S5,75 Euro	A1;D;F;K;L;T6,05 Euro	A1;J;T6,05 Euro	2;3;7;A1;J;J;S5,25 Euro			
MENÜ 6	Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffelpüree, dazu Remouladensoße	Kohlroulade mit Krautsoße und Salzkartoffeln	Schweinemedallions mit Möhren und Bratkartoffeln	Bauernfrühstück mit Gewürzgurke und Schinken			
	1;6;A1;C;D;F;G;J;J;M6,05 Euro	A1;G;J;J;S5,75 Euro	2;3;A1;G;J;S6,35 Euro	2;3;6;7;A1;C;G;J;S5,45 Euro			
FITME-MENÜ	Asiatisch Gehacktes a la FitMe - Mie-Nudeln mit Rinderhack und Asia- Gemüse in Soja- Kokossauce	Putengyros Putengeschnitzeltes mit Ebly und Bohnengemüse in griechischer Tomatensauce	Seelachs Power Kombi Seelachs mit Wildreis, Kichererbsen, Möhren und Dill-Kokossauce	Kentucky Fitness Chicken - Hähnchen mit Kokos-Knobisauce, dazu Süßkartoffeln und Karotten-Bohnen- Gemüse			
	A1;C;F;K;L;R6,65 Euro	A1;G;K;T6,65 Euro	D;H1;K6,65 Euro	K;T6,65 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

gourmetta

FOOD COMPANY

MENÜS,
SALATE
& CO.

HERBST-SALATE & CO.

S16,99 €

HERBSTLICHER KÜRBIS-
HÄHNCHEN-SALAT

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

S46,89 €

VEGGIE GREEN GODDESS
SALAD

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

gourmetta-App!

Jetzt noch einfacher bestellen.

Tel0351 - 312 71 17
0800 - 410 410 1

Webgourmetta.de

Mailbestellung@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.

RECYCLABLE

FOREVER

S26,79 €

VEGGIE GRIECHISCHER
BAUERNSAT

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

W16,99 €

SURF & TURF WRAP

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

S36,89 €

CHEFSALAT

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

W26,59 €

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.

MENÜS, SALATE & CO.

HERBST-SALATE & CO.

S16,99 €



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

S46,89 €



VEGGIE GREEN GODDESS SALAD
mit Feta, knackiger Gurke, Zucchini, Eisbergsalat, Brokkoli, Spitzkohl und Couscous in spezial goddesssoße
A1;G;K

S26,79 €



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

W16,99 €



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

S36,89 €



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

W26,59 €



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



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.



WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Hirschbraten in Cognac-Sahnesoße, dazu Bund-Möhren und hausgemachte Semmelklöße

A1;C;G;I **A** 9,35 Euro

DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen

G;H3 1,95 Euro

	MONTAG, 03.11.	DIENSTAG, 04.11.	MITTWOCH, 05.11.	DONNERSTAG, 06.11.	FREITAG, 07.11.	SAMSTAG, 08.11.	SONNTAG, 09.11.
MENÜ 1	VEGGIE Tomatensuppe mit Mozzarella, feinen Nudeln und frischem Basilikum A1;G;I 4,85 Euro	Sächsische Kartoffelsuppe mit Würstchen 2;7;I;S 4,85 Euro	Makkaroni mit Wurstgulasch, dazu Käse 2;3;7;A1;G;J;S 4,85 Euro	VEGGIE Spaghetti Pomodoro mit frischen Tomaten und Käse XXL +0,80 € A1;G;I 4,85 Euro	VEGAN Indischer Linseneintopf mit roten Linsen und rustikalem Gemüse, dazu Fladenbrot A1;J;K;L 4,85 Euro	Gartengemüseintopf mit Fleischwürfeln A1;I;S 5,35 Euro	Schweinegulasch mit Rotkohl und Knödel 6;A1;C;G;I;S 5,55 Euro
MENÜ 2	Griechischer Hackbraten mit Feta, Bio-Erbсен**, Möhren und Kartoffelstampf A1;C;G;I;J;R;S 5,75 Euro	VEGGIE Rahmspinat mit Rührei und Petersilienkartoffeln C;G 5,25 Euro	Jägerschnitzel mit Möhren und Kartoffelpüree XXL +1,20 € 2;7;A1;A2;C;G;J;S 5,75 Euro	Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelmus 3;A1;C;G;H1 5,45 Euro	Griechisches Pfannengryos mit cremiger Metaxasoße, Balkankäse und Reis 1;A1;C;F;G;J;R;T 5,75 Euro	Gedünstetes Fischfilet mit Gemüsestreifen und Kartoffelpüree A1;D;G;I 5,75 Euro	Steak mit Schwenkgemüse und Kartoffelgratin A1;G;I;S 5,75 Euro
MENÜ 3	Hähnchenschnitzel „Caprese“ mit Tomaten und Mozzarella, dazu feine Pestospaghetti A1;C;G;K;T 6,05 Euro	Hausmacher Sülze mit Remouladensoße und Bratkartoffeln XXL +1,20 € 2;6;A1;C;D;F;G;J;M;S 5,75 Euro	VEGGIE Gegrillter Kürbis mit Feta und Gnocchi, dazu Tomaten-Pesto-Dip A1;C;G;J 5,95 Euro	Hausgemachtes Beefsteak mit Kohlrabi und Kartoffelstampf A1;C;G;I;J;R;S 5,75 Euro	Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl, Hollandaise und Kartoffeln A1;A3;C;F;G;I;T 6,05 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.	
MENÜ 4	Grütwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln XXL +0,80 € 2;7;A1;A3;J;R;S 5,25 Euro	Zitronen-Linguine mit Thunfisch, Zuckerschoten und Frischkäsesoße A1;D;G 6,05 Euro	Currywurst „Berliner Art“ mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln 2;3;6;7;A1;J;S 5,75 Euro	Chinesisch gebratene Nudeln mit Ei und Hähnchenfleisch, dazu Sprossen und leichte Sesamcreme A1;C;F;G;K;L;T 6,05 Euro	Tiroler Hirten-Makkaroni mit Schinkenwürfeln, Tomaten Champignons, Bio-Erbсен** und Gouda XXL +1,00 € 2;3;7;A1;G;S 5,45 Euro		
MENÜ 5	Wildbeefsteak mit Waldpilzcremesoße, Rotkohl und Speckknödel A 2;3;6;A1;C;G;J;R;S 6,85 Euro	Entenkeule mit Preiselbeerrotkohl und Kroketten A 6;A1;C;I;T 9,55 Euro	VEGAN Waldpilzpfanne mit feinen Medaillons, dazu rote Pesto-Tagliatelle A A1;F;I;K 6,35 Euro	Herzhafte Wildroulade vom Hirsch mit Portweinssoße, karamellierte Birnen und Kartoffelgratin A 2;3;A1;G;J;M;S 9,45 Euro	Geschmorte Lammkeule in Bratensoße mit Honig-rustica Möhren und Erbsenpüree A A1;G;I 7,15 Euro		
MENÜ 6	Seelachsfilet mit Kräuter-Parmesan-Kruste, Lauchgemüse, leichter Dill-Sahnesoße und Kartoffelpüree A1;D;G;I 6,15 Euro	VEGGIE Ricotta-Spinat-Canneloni mit Käse, dazu Brokkoli und Tomatenconcassee A1;C;G 5,85 Euro	Wildgulasch mit Rosenkohl und hausgemachten Semmelknödel A A1;C;G;I;M 6,75 Euro	Toskanische Kaninchenkeule mit Kräuter-Schmortomaten und Rosmarin-Gnocchi A A1;G;I;K 7,35 Euro	Mango-Chicken-Bowl mit Kokosmilch und Duftreis mit Kaffir-Limettenblatt A1;G;J;T 6,05 Euro		
FITME-MENÜ	Shaolin-Nudel-Bowl Hähnchen mit Mie-Nudeln und Asia-Gemüse in Sesamöl-Sojasauce A1;C;F;K;L;T 6,65 Euro	Stroganoff 2.0 Beefgeschnetzeltes mit Vollkornspirelli in Rote Bete-Pfeffersauce, dazu Bohnen und Pilze A1;D;F;H1;J;K;R 6,65 Euro	Sporty-Chicken Hähnchen mit Vollkornreis, Romanesco-Karotten-Mix und Mangochutney L;T 6,65 Euro	Nordischer Seelachs Seelachs mit Kartoffeln, Karotte rustika und Kräuter-Frischkäsesauce D;G;K 6,65 Euro	Marokkanisches Hirse-Lamm - Lammgulasch mit Hirse und Linsen M;R 6,65 Euro	Bio nach EU-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	

KW45 03.11.2025 – 09.11.2025
Firmenkunden
Wild-Wald-Wiesen-Woche bei gourmetta!