

MENÜS, SALATE & CO.

FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW44 27.10.2025 – 02.11.2025

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, 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 XXL +0,80 € 2;3;7;A1;I;S 6,85 Euro	VEGAN Kürbis-Karottensuppe mit Ingwer und Kokosmilch A1;I;J 6,85 Euro	Spaghetti Carbonara mit Schinken-Sahnesoße XXL +0,80 € 2;3;7;A1;G;I;S 6,85 Euro	Hausgemachte Buchteln mit Vanillesoße A1;C;G 6,85 Euro	Rinderbraten mit Rotkohl und Klößen 6;A1;I;M;R 6,15 Euro	Paprikarahmsuppe mit Schinken und Kartoffelwürfeln 2;3;7;A1;G;I;S 6,15 Euro	Gebackenes Fischfilet mit Mischgemüse und Kartoffeln A1;D;G;I 6,15 Euro
MENÜ 2	Spirelli mit Hackbällchen in Tomatensoße und Käse überbacken A1;C;G;I;S 6,85 Euro	Makkaroni mit Rahmgulasch, dazu Käse SP A1;G;I;S 6,85 Euro	Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Spätzle A1;C;G;I;S 6,85 Euro	Römerbraten mit Bio-Erbsen**, Möhren und Kartoffelstampf SP A1;C;G;I;J;R;S 6,85 Euro	Schnitzel mit Mischgemüse und Petersilien-kartoffeln A1;C;G;I;S 6,15 Euro	Hähnchen-geschnetzeltes mit Brokkoli und Kartoffeln A1;G;I;T 6,15 Euro	Kräuterbraten mit Gemüse und Kartoffelpüree A1;G;I;S 6,15 Euro
MENÜ 3	VEGGIE Omelette mit Tomaten, Blattspinat und Mozzarella gefüllt, dazu Rosmarin-kartoffeln C;G 6,85 Euro	Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln, dazu Zitronenecke 2;3;A1;C;S 6,85 Euro	VEGGIE Gegrillte Hokkaido-Kürbisspalten mit Feta, Kirschtomaten und Süßkartoffel-gnocchi, dazu Sour Cream G 6,85 Euro	VEGGIE Herbstliches Pilzragout mit Spätzle A1;C;G 6,85 Euro	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		
MENÜ 4	Red-Chicken-Curry mit Paprika-Kokos-Chili-Cremesoße und Basmatireis A1;B;G;I;J;K;T 6,85 Euro	VEGGIE Brokkoli-Blumenkohl Auflauf mit Kartoffeln, Sonnenblumenkernen, Cheddar-Soße und überbacken mit Käse 1;A1;C;F;G 6,85 Euro	Gegrilltes Seelachsfilet mit Senfsoße, Möhren und Schwenk-kartoffeln A1;D;G;I;J 6,85 Euro	Gebratener Reis mit Hähnchenfilet, Eistreifen, Gemüse, Sojasprossen und süß-scharfer-Soße A1;C;F;I;J;K;T 6,85 Euro	Wir wünschen allen Essenteilnehmern einen angenehmen und erholsamen Feiertag!		
MENÜ 5	Schwarzbiergulasch mit Speck-Rosenkohl und hausgemachten Knödeln SP 2;3;A1;A3;C;G;I;S 6,85 Euro	Chicken-Glasnudel-Bowl - Gebratene Glasnudeln, mit Hähnchenbrust, Sesamöl, Möhren, Lauch und Bohnen A1;D;F;K;L;T 6,85 Euro	Mexikanische Puten-Pfanne mit Paprika, Mais, Bohnen und Tomatenreis A1;I;T 6,85 Euro	Makkaroni mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel 2;3;7;A1;I;J;S 6,85 Euro	WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen)		
MENÜ 6	Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffelpüree, dazu Remouladensoße 1;6;A1;C;D;F;G;J;M 6,85 Euro	Kohlroulade mit Krautsoße und Salzkartoffeln XXL +1,20 € A1;G;I;J;S 6,85 Euro	Schweinemedallions mit Möhren und Bratkartoffeln SP 2;3;A1;G;I;S 6,85 Euro	Bauernfrühstück mit Gewürzgurke und Schinken XXL +0,80 € 2;3;6;7;A1;C;G;J;S 6,85 Euro	Tranchen von der Gänsebrust mit Apfelrotkohl und Klößen 6;A1;I;M;T 9,95 Euro		
					DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)		
					Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen G;H3 1,95 Euro		

HERBST-SALATE & CO.	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 BAUERNSAT mit Hirtenkäse, frischen Tomaten, knackiger Gurke, Paprika, Eisberg-salat, Oliven, rote Zwiebeln und Blatt-salaten, 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 haus-gemachtes 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;J;J;K;R	HOT-BOLOGNESE-BURRITO gefüllt mit Nudeln, würziger Hackfleischbolognese, herbstlichem Gemüse und einer cremigen Käse-mischung aus Mozzarella, Gouda und einer extra Ladung Cheddar 1;2;A1;G;K;R;S

MENÜS, SALATE & CO.

FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW45 03.11.2025 – 09.11.2025

Wild-Wald-Wiesen-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, 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 6,85 Euro	Sächsische Kartoffelsuppe mit Würstchen 2;7;I;S 6,85 Euro	Makkaroni mit Wurstgulasch, dazu Käse 2;3;7;A1;G;I;J;S 6,85 Euro	VEGGIE Spaghetti Pomodoro mit frischen Tomaten und Käse A1;G;I 6,85 Euro	VEGAN Indischer Linseneintopf mit roten Linsen und rustikalem Gemüse, dazu Fladenbrot A1;J;K;L 6,85 Euro	Gartengemüseeeintopf mit Fleischwürfeln A1;I;S 6,15 Euro	Schweinegulasch mit Rotkohl und Knödel 6;A1;C;G;I;S 6,15 Euro
MENÜ 2	Griechischer Hackbraten mit Feta, Bio-Erbсен**, Möhren und Kartoffelstampf A1;C;G;I;J;R;S 6,85 Euro	VEGGIE Rahmspinat mit Rührei und Petersilienkartoffeln C;G 6,85 Euro	Jägerschnitzel mit Möhren und Kartoffelpüree 2;7;A1;A2;C;G;J;S 6,85 Euro	Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelmus 3;A1;C;G;H1 6,85 Euro	Griechisches Pfannengyros mit cremiger Metaxasoße, Balkankäse und Reis 1;4;A1;C;F;G;I;J;R;T 6,85 Euro	Gedünstetes Fischfilet mit Gemüsestreifen und Kartoffelpüree A1;D;G;I 6,15 Euro	Steak mit Schwenkgemüse und Kartoffelgratin A1;G;I;S 6,15 Euro
MENÜ 3	Hähnchenschnitzel „Caprese“ mit Tomaten und Mozzarella, dazu feine Pestospaghetti A1;C;G;K;T 6,85 Euro	Hausmacher Sülze mit Remouladensoße und Bratkartoffeln 2;6;A1;C;D;F;G;I;J;M;S 6,85 Euro	VEGGIE Gegrillter Kürbis mit Feta und Gnocchi, dazu Tomaten-Pesto- Dip A1;C;G;J 6,85 Euro	Hausgemachtes Beefsteak mit Kohlrabi und Kartoffelstampf A1;C;G;I;J;R;S 6,85 Euro	Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl, Hollandaise und Kartoffeln A1;A3;C;F;G;I;T 6,85 Euro	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 Antioxidations- mittel 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	
MENÜ 4	Grütwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln 2;7;A1;A3;J;R;S 6,85 Euro	Zitronen-Linguine mit Thunfisch, Zuckerschoten und Frischkäsesoße A1;D;G 6,85 Euro	Currywurst „Berliner Art“ mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln 2;3;6;7;A1;I;J;S 6,85 Euro	Chinesisch gebratene Nudeln mit Ei und Hähnchenfleisch, dazu Sprossen und leichte Sesamcreme A1;C;F;G;I;K;L;T 6,85 Euro	Tiroler Hirten- Makkaroni mit Schinkenwürfeln, Tomaten Champignons, Bio-Erbсен** und Gouda 2;3;A1;A2;C;G;I;J;R;S 6,85 Euro		
MENÜ 5	Wildbeefsteak mit Waldpilzcreme- soße, Rotkohl und Speckknödel 2;3;6;A1;C;G;I;J;R;S 7,35 Euro	Entenkeule mit Preiselbeerrotkohl und Kroketten 6;A1;C;I;T 9,55 Euro	VEGAN Waldpilzpfanne mit feinen Medaillons, dazu rote Pesto-Tagliatelle A1;F;I;K 7,35 Euro	Herzhafte Wildroulade vom Hirsch mit Portweinsoße, karamellierte Birnen und Kartoffelatin 2;3;A1;G;I;J;M;S 9,45 Euro	Geschmorte Lammkeule in Bratensoße mit Honig-rustica Möhren und Erbsenpüree A1;G;I 7,35 Euro		
MENÜ 6	Seelachsfilet mit Kräuter-Parmesan- Kruste, Lauchgemüse, leichter Dill- Sahnesoße und Kartoffelpüree A1;D;G;I 6,85 Euro	VEGGIE Ricotta-Spinat- Canneloni mit Käse, dazu Brokkoli und Tomatenconcassee A1;C;G 6,85 Euro	Wildgulasch mit Rosenkohl und hausgemachten Semmelknödel A1;C;G;I;M 7,35 Euro	Toskanische Kaninchenkeule mit Kräuter- Schmortomaten und Rosmarin-Gnocchi A1;G;I;K 7,35 Euro	Mango-Chicken-Bowl mit Kokosmilch und Duftreis mit Kaffir- Limettenblatt A1;G;I;J;T 6,85 Euro		

WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

**Hirschbraten in Cognac-Sahnesoße,
dazu Bund-Möhren und hausgemachte
Semmelklöße**
A1;C;G;I 9,35 Euro

DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Griechischer Joghurt
mit Honig und Walnüssen
G;H3 1,95 Euro

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, Eisberg-
salat, Oliven, rote Zwiebeln und Blatt-
salaten, 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 haus-
gemachtes 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 goddesssoße
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;J;K;R

W2 6,59 €



**HOT-BOLOGNESE-
BURRITO**
gefüllt mit Nudeln, würziger
Hackfleischbolognese, herbstlichem
Gemüse und einer cremigen Käse-
mischung aus Mozzarella, Gouda
und einer extra Ladung Cheddar
1;2;A1;G;K;R;S