

MENÜS, SALATE & CO.

FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW44 28.10.2024 – 03.11.2024

gourmetta
FOOD COMPANY



- Umbestellung taggleich bis 8:30 Uhr.
- Bestellung für das Wochenende bis Freitag 8:30 Uhr.
- Auslieferung erfolgt zwischen 9:00 und 13:15 Uhr.
- Reklamationen können nur am Tag der Lieferung bis 14:00 Uhr anerkannt werden.
- Lieferungen und Leistungen erfolgen zu unseren AGB.
- Änderungen behalten wir uns vor.



Web gourmetta.de

Mail bestellung@gourmetta.de

Tel 0351 - 312 71 17

Fax 0351 - 312 71 18

	MONTAG, 28.10.	DIENSTAG, 29.10.	MITTWOCH, 30.10.	DONNERSTAG, 31.10.	FREITAG, 01.11.	SAMSTAG, 02.11.	SONNTAG, 03.11.
MENÜ 1	Linseneintopf süß-sauer mit Würstchen XXL +0,80 € 2,3;7;A1;S 6,65 Euro	Hausgemachte Buchteln mit Vanillesoße A1;C;G 6,65 Euro	Spaghetti Carbonara mit Schinken-Sahnesoße XXL +0,80 € 2,3;7;A1;G;S 6,65 Euro	Kräuterbraten mit Rotkohl und Knödel 6;A1;C;G;S 5,95 Euro	VEGAN Kürbis-Karottensuppe mit Ingwer und Kokosmilch A1;J 6,65 Euro	Paprikarahmsuppe mit Schinken und Kartoffelwürfeln 2,3;7;A1;G;S 5,95 Euro	Gebackenes Fischfilet mit Mischgemüse und Kartoffeln A1;D;G;I 5,95 Euro
MENÜ 2	Hackbällchen mit Letscho und Reis 6;A1;C;G;J;T 6,65 Euro	Makkaroni mit Rahmgulasch, dazu Käse SP A1;G;I;S 6,65 Euro	Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Spätzle A1;C;G;I;S 6,65 Euro	Schnitzel mit Mischgemüse und Petersilienkartoffeln A1;C;G;I;S 5,95 Euro	Makkaroni mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel 2,3;7;A1;J;S 6,65 Euro	Hähnchengchnetzeltes mit Brokkoli und Knödeln A1;C;G;I;T 5,95 Euro	Kräuterbraten mit Gemüse und Kartoffelpüree A1;G;I;S 5,95 Euro
MENÜ 3	VEGGIE Omelette mit Tomaten, Blattspinat und Mozzarella gefüllt, dazu Rosmarinkartoffeln A1;C;G 6,65 Euro	Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln, dazu Zitronenecke 2,3;A1;C;S 6,65 Euro	VEGGIE Gegrillte Hokkaido-Kürbisspalten mit Feta, Kirschtomaten und Süßkartoffelgnocchi dazu Sour Cream G 6,65 Euro	Chicken-Glasnudel-Bowl - Gebratene Glasnudeln, mit Hähnchenbrust, Sesamöl, Möhren, Lauch und Bohnen A1;D;F;K;L;T 6,65 Euro	<div style="border: 2px solid black; padding: 10px; background-color: #fff9c4;"> <p>SP Senioren-Portion -1,00 € Rabatt</p> <p>Alle markierten Menüs sind auch als kleine Portion erhältlich.</p> <p>BIO <small>mit 100% Bio-Produkten</small></p> <p>** nach DE-ÖKO-039 Zutatenliste: Erbsen in BIO-Qualität</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 Queenslandüsse I) Sellerie J) Senf L) Sesamsamen M) Schwefeldioxid, Sulphite N) Lupinen O) Weichtiere</small></p> </div>		
MENÜ 4	Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella und Pesto-Spaghetti A1;G;K;T 6,65 Euro	VEGGIE Brokkoli-Blumenkohl Auflauf mit Kartoffeln, Sonnenblumenkernen, Cheddar-Soße und überbacken mit Käse 1;A1;C;G 6,65 Euro	Gegrilltes Seelachsfilet mit Senfsoße, Möhren und Schwenkkartoffeln A1;D;G;J 6,65 Euro	Wir wünschen allen Essenteilnehmern einen angenehmen und erholsamen Feiertag!			
MENÜ 5	Schwarzbiergulasch mit Speck-Rosenkohl und hausgemachte Knödeln SP 2,3;A1;A3;C;G;S 6,65 Euro	Green Thai Curry mit Wokgemüse, Hähnchenfilet, Kokosmilch und Wildreis A1;B;G;J;K;T 6,65 Euro	Puten-Bohnen-Pfanne mit Paprika, Mais, Tomaten und Wedges 6;A1;J;K;M;T 6,65 Euro	Bitte beachten Sie, dass am Freitag, den 01.11.2024, unsere Salatkarte sowie das Wochen-, Spar-, FitMe-, Senioren- und XXL-Menü nicht im Angebot ist!			
MENÜ 6	Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffelpüree, dazu Remouladensoße 1,6;A1;C;D;F;G;J;M 6,65 Euro	Kohlroulade mit Krautsoße und Salzkartoffeln XXL +1,20 € A1;G;I;J;S 6,65 Euro	Schweinemedallions mit Möhren und Bratkartoffeln SP 2,3;A1;G;S 6,65 Euro				

WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Tranchen von der Gänsebrust mit Apfelrotkohl und Klößen

6;A1;J;M;T

9,85 Euro

DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen

G;H3

1,95 Euro

	S1 6,89 €	S2 6,69 €	S3 6,59 €	S4 6,59 €	W1 6,19 €	W2 6,19 €
HERBST-SALATE & CO.						
	HERBSTLICHER KÜRBIS-HÄHNCHEN-SALAT Ofengerösteter Kürbis, zartes gegrilltes Hähnchenfilet, knackige Gurken, frische Tomaten und eine bunte Mischung aus Blattsalaten, dazu Honig-Senf-Dressing J;T	VEGGIE MEDITERRANER RISO-NUDELSALAT mit Mozzarella-Kugeln, Zucchini, Paprika und Tomaten 3;A1;G;K;M	CHEFSALAT harmonische Mischung aus frischen Salaten, saftige 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 frischem Feta, knackiger Gurke, Brokkoli, Spitzkohl, Quinoa und Radieschen, dazu cremige Salatsoße G;K	CEASAR-SALAD-WRAP mit zartem Hähnchenfilet, knackiger Gurke, saftigen Tomaten, frischem Blattsalat und cremige Caesar-Salat-Creme 2;A1;C;G;J;K;T	HOT CHICKEN TIKKA-MELT gefüllter warmer Taco mit Cheddar-Käse, Tikka-Chicken, Mais und Jalapenos 1,2;A1;G;K;T

* Nur in Verbindung mit einem Hauptmenü bestellbar. Abbildungen dienen als Serviervorschlag.

MENÜS, SALATE & CO.

FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW45 04.11.2024 – 10.11.2024
Wildwoche bei gourmetta! ^A

gourmetta
FOOD COMPANY



- Umbestellung taggleich bis 8:30 Uhr.
- Bestellung für das Wochenende bis Freitag 8:30 Uhr.
- Auslieferung erfolgt zwischen 9:00 und 13:15 Uhr.
- Reklamationen können nur am Tag der Lieferung bis 14:00 Uhr anerkannt werden.
- Lieferungen und Leistungen erfolgen zu unseren AGB.
- Änderungen behalten wir uns vor.



Web gourmetta.de

Mail bestellung@gourmetta.de

Tel 0351 - 312 71 17

Fax 0351 - 312 71 18

	MONTAG, 04.11.	DIENSTAG, 05.11.	MITTWOCH, 06.11.	DONNERSTAG, 07.11.	FREITAG, 08.11.	SAMSTAG, 09.11.	SONNTAG, 10.11.
MENÜ 1	VEGGIE Tomatensuppe mit Mozzarella, feinen Nudeln und frischem Basilikum A1;G;I 6,65 Euro	Sächsische Kartoffelsuppe mit Würstchen 2;7;I;S 6,65 Euro SP	Makkaroni mit Wurstgulasch, dazu Käse 2;3;7;A1;G;I;J;S 6,65 Euro	VEGGIE Spaghetti Pomodoro mit frischen Tomaten und Käse A1;G 6,65 Euro XXL +0,80 € SP	VEGAN Indischer Linseneintopf mit roten Linsen und rustikalem Gemüse, dazu Fladenbrot A1;I;J;K;L 6,65 Euro	Gartengemüse Eintopf mit Fleischwürfeln A1;G;I;S 5,95 Euro	Schweinegulasch mit Rotkohl und Knödel 6;A1;C;G;I;S 5,95 Euro
MENÜ 2	Griechischer Hackbraten mit Feta, Bio-Erbse**, Möhren und Kartoffelstampf A1;C;G;I;J;R;S 6,65 Euro	VEGGIE Rahmspinat mit Rührei und Petersilienkartoffeln C;G 6,65 Euro	Jägerschnitzel mit Möhren und Kartoffelpüree 2;7;A1;A2;C;G;J;S XXL +1,20 € 6,65 Euro	Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelmus 3;A1;C;G;H1 6,65 Euro	Griechisches Pfannengyros mit cremiger Metaxasoße, Balkankäse und Reis 1;4;A1;C;F;G;I;J;R;T 6,65 Euro	Gedünstetes Fischfilet mit Gemüsestreifen und Kartoffelpüree A1;D;G;I 5,95 Euro	Steak mit Schwenkgemüse und Kartoffelgratin A1;G;I;S 5,95 Euro
MENÜ 3	Seelachsfilet mit Kräuter-Parmesan-Kruste, Lauchgemüse, leichter Dill-Sahnesoße und Kartoffelpüree A1;D;G;I 6,65 Euro	Hausmacher Sülze mit Remouladensoße und Bratkartoffeln 2;6;A1;C;D;F;G;J;M;S XXL +1,20 € 6,65 Euro	VEGGIE Gegrillter Kürbis mit Feta und Gnocchi, dazu Tomaten-Pesto-Dip A1;C;G;J 6,65 Euro	Hausgemachtes Beefsteak mit Kohlrabi und Kartoffelstampf A1;C;G;I;J;R;S 6,65 Euro	Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl, Hollandaise und Kartoffeln A1;A3;C;F;G;I;T SP 6,65 Euro		
MENÜ 4	Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln 2;7;A1;A3;J;R;S XXL +0,80 € SP 6,65 Euro	Zitronen-Spaghetti mit Thunfisch, Zuckerschoten und Frischkäsesoße A1;D;G 6,65 Euro	Currywurst „Berliner Art“ mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln 2;3;6;7;A1;I;J;S SP 6,65 Euro	Chinesisch gebratene Nudeln mit Ei und Hähnchenfleisch, dazu Sprossen und leichte Sesamcreme A1;C;F;G;I;K;L;T 6,65 Euro	Tiroler Hirten-Makkaroni mit Schinkenwürfeln, Tomaten Champignons, Bio-Erbse** und Gouda 2;3;7;A1;G;S XXL +1,00 € 6,65 Euro		
MENÜ 5	Wildbeefsteak mit Waldpilz-cremesoße, Rotkohl und Speckknödel 2;3;6;A1;C;G;I;J;R;S A 7,15 Euro	Entenkeule mit Preiselbeerrotkohl und Kroketten 6;A1;C;I;T A 9,25 Euro	VEGAN Waldpilzpfanne mit feinen Medaillons, dazu rote Pesto-Tagliatelle A1;F;I;K A 7,15 Euro	Herzhafte Wildroulade vom Hirsch mit Portweinssoße, karamellierte Birnen und Kartoffelgratin 2;3;A1;G;I;J;M;S A 9,25 Euro	Geschmorte Lammkeule in Bratensoße mit Honigrustica Möhren und Erbsenpüree A1;G;I A 7,15 Euro		
MENÜ 6	Hähnchenschnitzel „Caprese“ mit Tomaten und Mozzarella, dazu feine Pestospaghetti A1;C;G;K;T 6,65 Euro	VEGGIE Ricotta-Spinat-Canneloni mit Käse, dazu Brokkoli und Tomatenconcassee A1;C;G 6,65 Euro	Wildgulasch mit Rosenkohl und hausgemachten Semmelknödel A1;C;G;I;M A 7,15 Euro	Toskanische Kaninchenkeule mit Kräuter-Schmortomaten und Rosmarin-Gnocchi A1;G;I;K A 7,15 Euro	Butter-Hühnchen mit Mandeln, Kokos, Cashewkernen, Curry-Sahnesoße und gebratenem Reis A1;G;H1;H4;I;J;K;T 6,65 Euro		

SP | Senioren-Portion
Alle markierten Menüs sind auch als kleine Portion erhältlich.

-1,00 €
Rabatt



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

WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Hirschbraten in Cognac-Sahnesoße, dazu Bund-Möhren und hausgemachten Semmelklößen **A**
A1;C;G;I 8,95 Euro

DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

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

	S1 6,89 €	S2 6,69 €	S3 6,59 €	S4 6,59 €	W1 6,19 €	W2 6,19 €
HERBST-SALATE & CO.						
	HERBSTLICHER KÜRBIS-HÄHNCHEN-SALAT Ofengerösteter Kürbis, zartes gegrilltes Hähnchenfilet, knackige Gurken, frische Tomaten und eine bunte Mischung aus Blattsalaten, dazu Honig-Senf-Dressing J;T	VEGGIE MEDITERRANER RISO-NUDELSALAT mit Mozzarella-Kugeln, Zucchini, Paprika und Tomaten 3;A1;G;K;M	CHEFSALAT harmonische Mischung aus frischen Salaten, saftige 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 frischem Feta, knackiger Gurke, Brokkoli, Spitzkohl, Quinoa und Radieschen, dazu cremige Salatsoße G;K	CEASAR-SALAD-WRAP mit zartem Hähnchenfilet, knackiger Gurke, saftigen Tomaten, frischem Blattsalat und cremiger Caesar-Salat-Creme 2;A1;C;G;J;K;T	HOT CHICKEN TIKKA-MELT gefüllter warmer Taco mit Cheddar-Käse, Tikka-Chicken, Mais und Jalapenos 1;2;A1;G;K;T

* Nur in Verbindung mit einem Hauptmenü bestellbar. Abbildungen dienen als Serviervorschlag.