MENÜS, SALATE & CO.

FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW46 10.11.2025 – 16.11.2025

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, 10.11.	DIENSTAG, 11.11.	MITTWOCH, 12.11.	DONNERSTAG, 13.11.	FREITAG, 14.11.	SAMSTAG, 15.11.	SONNTAG, 16.11.
MENÜ 1	**Hühnchen-Nudeleintopf** mit knackigem Gemüse A1;C;I;T 6,85 Euro	**Kesselgulasch** mit Kartoffelstückchen A1;I;R;S 6,85 Euro	**Chili con Carne** mit Reis XXL +0,80 € A1;I;R;S 6,85 Euro	**Linseneintopf süß sauer** mit Würstchen 2;3;7;A1;I;S 6,85 Euro	**Vanille-Milchgrieß** mit Himbeersoße und Zucker/Zimt XXL +0,80 € A1;G 6,85 Euro	**Soljanka** mit Kartoffelwürfeln 2;6;7;G;I;J;S 6,15 Euro	**Hacksteak** mit Gemüse, Bratensoße und Kartoffelpüree A1;C;G;I;J;R;S 6,15 Euro
MENÜ 2	**Königsberger Klopse** mit Kapernsoße, Bio-Erbsen** und Reis XXL +1,20 € SP A1;G;I;S 6,85 Euro	**Gefüllte rote Paprikaschote** mit Tomaten-Letscho und Bratkartoffeln XXL +1,20 € 2;3;6;A1;C;I;S 6,85 Euro	**Schnitzel** mit Bio-Erbsen**, Möhren und Kartoffelstampf SP A1;C;G;I;S 6,85 Euro	VEGGIE **Eieromelette gefüllt mit Käse**, dazu frisches Grillgemüse und Kartoffelpüree C;G 6,85 Euro	VEGGIE **Pesto-Spaghetti** mit Hirtenkäse und frischem italienischem Grillgemüse A1;G;K 6,85 Euro	**Schweinebraten** mit Rotkohl und Kartoffeln 6;A1;I;J;S 6,15 Euro	**Schnitzel** mit Möhren und Kartoffeln A1;C;G;I;S 6,15 Euro
MENÜ 3	VEGGIE **Hausgemachter Knuspriger Kartoffel-Dinkelpuffer** mit Brokkoli und Mozzarella überbacken, dazu Bärlauch-Tomaten-Dip 3;A1;C;G;J;M 6,85 Euro	**Nudel-Schinken-Auflauf** mit italienischem Gemüse und Mozzarellasoße 2;3;7;A1;C;G;I;S 6,85 Euro	VEGGIE **Kürbis-Feta-Frikadelle** mit Möhren und Wedges, dazu Sour-Cream A1;C;G 6,85 Euro	**Steak au four** (mit Würzfleisch und Käse) mit Gemüse-Reis, dazu Worcestersoße 1;A1;D;F;G;I;S 6,85 Euro	**Szegediner Gulasch** mit hausgemachten böhmischen Knödeln SP A1;C;G;I;S 6,85 Euro		
MENÜ 4	**Bratwurst** mit Sauerkraut und Kartoffelpüree, dazu Senf 2;7;A1;G;I;J;S 6,85 Euro	VEGAN **Gebratene frische Champignonpfanne** mit Süßkartoffel-gnocchi, dazu Aioli-Dip J;K 6,85 Euro	**Seelachsfilet** mit gebratenem Blumenkohl, Hollandaise und Kartoffeln A1;A3;C;D;G;F;I 6,85 Euro	**Butter-Makkaroni** mit gebratenen Wienerscheiben, Salami und Käse XXL +0,80 € 2;3;7;A1;G;I;J;S 6,85 Euro	**Butter-Hühnchen** mit Mandeln, Kokos, Cashewkernen, Curry-Sahnesoße und gebratenem Reis A1;G;H1;H4;I;J;K;T 6,85 Euro		
MENÜ 5	**Pesto-Spaghetti** mit gegrillten Hähnchenbrustfilets und Tomaten-concassee A1;K;T 6,85 Euro	**Gegrillte Hähnchenbrust** mit Pfifferlingsoße, Möhren und Schwenkkartoffeln A1;G;I;T 6,85 Euro	**Deftige Krautnudeln** mit Salamiwürfel, dazu Käse 2;3;A1;G;I;S 6,85 Euro	VEGGIE **Ofenkartoffeln (Drillinge)** mit frischem Paprika-Zucchinigemüse und Mozzarella-Tomatensoße G 6,85 Euro	**Schollenfilet „Finkenwerder Art“** mit Bratkartoffeln 2;3;A1;D;S 6,85 Euro		
MENÜ 6	**Backfisch** mit Cole Slaw und Kartoffelstampf, dazu Remouladensoße 2;6;A1;C;D;F;G;I;J;M 6,85 Euro	**Sächsischer Sauerbraten** mit Rotkohl und Klößen SP 6;A1;I;M;R 6,85 Euro	**Dönerteller** mit Tomaten, Zwiebeln und Tomaten-Feta-Soße, dazu Fladenbrot 1;4;A1;C;F;G;I;J;L;R;T 6,85 Euro	**Kassler** mit Sauerkraut und Klößen SP 2;3;7;A1;I;M;S 6,85 Euro	**Schweinemedaillons** mit Steinpilzcreme, Bohnen und Bauernspätzle A1;C;G;I;S 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 Unverträg-lichkeiten 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

WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Hausgemachtes Cordon Bleu
mit Bratkartoffeln, dazu Zitronenecke
2;3;A1;C;G;S
8,95 Euro

DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Ananas-Mandarinen-Quark-Auflauf
A1;C;G
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 BAUERNSALAT
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 goodesssoße
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;I;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

MENÜS, SALATE & CO.

FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW47 17.11.2025 – 23.11.2025

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, 17.11.	DIENSTAG, 18.11.	MITTWOCH, 19.11.	DONNERSTAG, 20.11.	FREITAG, 21.11.	SAMSTAG, 22.11.	SONNTAG, 23.11.
MENÜ 1	VEGGIE **Kürbissuppe** mit Kokosmilch, Curry und leichter Chilinote, dazu Steinofenbaguette A1;A2;A3;G;I;J 6,85 Euro	**Kartoffelsuppe** mit Würstchen XXL +0,80 € 2;3;7;I;S 6,85 Euro	**Kasslerbraten** mit Sauerkraut und Kartoffeln 2;3;7;A1;I;S 6,15 Euro	**Spirelli** mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel, dazu Käse 2;3;7;A1;G;I;J;S 6,85 Euro	**Gefüllte Germknödel** mit Mohnbutter und Vanillesoße A1;C;G 6,85 Euro	**Bunter Gemüseeintopf** mit Fleisch- und Kartoffelwürfel A1;I;S 6,15 Euro	**Gulasch** mit Gemüse und Kartoffeln A1;A3;G;I;S 6,15 Euro
MENÜ 2	**Hackbällchen „Jäger Art“** mit Spätzle XXL +1,00 € SP A1;C;G;I;J;S 6,85 Euro	**Hausgemachtes Beefsteak** in Senfbratensoße, mit Möhrengemüse und Kartoffelpüree A1;C;G;I;J;R;S 6,85 Euro	**Fischfilet** mit Dillsoße, Mischgemüse und Kartoffelpüree A1;D;G;I 6,15 Euro	**Zitronen-Hähnchenbrust** mit Bundmöhren und Rosmarin-Kartoffeln A1;A3;C;F;G;I;T 6,85 Euro	VEGGIE **Orientalische Gemüsebällchen** mit Paprika-Hummus und gegrilltem Gemüse A1;C;F;K;L 6,85 Euro	**Nudel-Bratwurstpfanne** 2;7;A1;G;I;J;S;T 6,15 Euro	**Schweinebraten** mit Buttergemüse und Kartoffeln A1;G;I;J;S 6,15 Euro
MENÜ 3	**Gegrilltes Buntbarschfilet** mit gebuttertem Gemüse und Petersilienkartoffeln A1;D;G;I 6,85 Euro	VEGAN **Pilzrahm-geschnetzeltes** mit Bandnudeln A1;F;I 6,85 Euro		**Gebratene Leber** mit Apfel-Zwiebel-Soße und Kartoffelpüree A1;G;I;S 6,85 Euro	**Römerbraten** mit Bio-Erbsen**, Möhren und Kartoffeln SP A1;C;I;J;R;S 6,85 Euro		
MENÜ 4	**Kohlroulade** mit Krautsoße und Kartoffelstampf A1;G;I;J;S 6,85 Euro	**Prager Biergulasch** mit Rotkohl und Knödel SP 6;A1;A3;C;G;I;S 6,85 Euro	**Wir wünschen allen Essenteilnehmern einen angenehmen und erholsamen Feiertag!**	VEGGIE **3 Saure Eier** in Senfsoße mit Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln XXL +1,00 € SP A1;C;G;I;J 6,85 Euro	**Döner-Spaghetti** mit Zwiebeln und Tomaten-Feta-Soße XXL +1,00 € 1;4;A1;C;F;G;I;J;R;T 6,85 Euro		
MENÜ 5	**Herbstliches Steinpilzrisotto** mit Hähnchenfilet, Grilltomate und Frischkäsesoße A1;G;I;K;M;T 6,85 Euro	**Schnitzel „Wiener Art“** mit Bratkartoffeln, dazu Zitronenecke 2;3;A1;C;S 6,85 Euro		**Schweineroulade** mit Rotkohl und Klößen 6;A1;I;J;M;S 6,85 Euro	**Ungarisches Bauernfrühstück** mit Kartoffeln, Schmand, Ei und Kolbàsz 7;A1;C;G;J;S 6,85 Euro		
MENÜ 6	**Spirelli** mit Rahmgulasch, dazu Käse A1;G;I;S 6,85 Euro	**Chicken Rendang** (indonesisches mariniertes Hähnchen) mit Duftreis und Kaffir-Limettenblatt A1;G;I;J;K;T 6,85 Euro		VEGAN **Gebackene Frühlingsrollen** mit süß-sauer-Soße und gebratenem Gemüsereis A1;F;I;K;L 6,85 Euro	**Wildgulasch** in Rotweinsoße mit Waldpilzen und Schupfnudeln A1;C;I;M 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

WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Sous Vide gegarte Tranchen der Gänsebrust
mit Apfelrotkohl und Klößen
6;A1;I;M;T
9,95 Euro

DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Ananas-Mandarinen-Quark-Auflauf
A1;C;G
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 BAUERNSALAT
mit Hirtenkäse, frischen Tomaten, knackiger Gurke, Paprika, Eisbergsalat, Oliven, rote Zwiebeln und Blattsalaten, 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 hausgemachtes 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 goodesssoße
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;I;J;K;R

W2 6,59 €

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