

WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Lachs-Cordon-Bleu
gefüllt mit Spinat und Käse, dazu Romanesco und Kartoffelgratin

A1;C;D;G 9,15 Euro

DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Ananas-Mandarinen-Quark-Auflauf

A1;C;G 1,95 Euro

KW46 11.11.2024 – 17.11.2024
Firmenkunden

	MONTAG, 11.11.	DIENSTAG, 12.11.	MITTWOCH, 13.11.	DONNERSTAG, 14.11.	FREITAG, 15.11.	SAMSTAG, 16.11.	SONNTAG, 17.11.
MENÜ 1	Hähnchen-Nudeleintopf mit knackigem Gemüse A1;C;I;T 4,75 Euro	Kesseltulasch mit Kartoffelstückchen A1;I;R;S 4,75 Euro	Chili con Carne mit Reis A1;I;R;S 4,75 Euro	Linseneintopf süß sauer mit Würstchen 2;3;7;A1;I;S 4,75 Euro	Vanille-Milchgrieß mit Himbeersoße und Zucker/Zimt A1;G 4,75 Euro	Gratinierte Pasta mit Champignons und Schinkenstreifen 2;3;7;A1;G;I;S 5,35 Euro	Hacksteak mit Gemüse, Bratensoße und Kartoffelpüree A1;C;G;I;J;R;S 5,35 Euro
MENÜ 2	Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Bio-Erbesen** und Reis A1;G;I;S 5,45 Euro	Krautroulade mit deftiger Soße und Petersilienkartoffeln A1;G;J;I;S 5,60 Euro	Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Spätzle A1;C;G;I;S 5,45 Euro	VEGGIE Eieromelette gefüllt mit Käse , dazu frisches Grillgemüse und Kartoffelpüree A1;C;G 5,85 Euro	VEGGIE Pesto-Spaghetti mit Hirtenkäse und frischem italienischem Grillgemüse A1;G;K 5,65 Euro	Schweinebraten mit Rotkohl und Kartoffelstampf 6;A1;G;I;J;S 5,55 Euro	Soljanka mit Kartoffelwürfeln 2;6;7;G;I;J;S 5,15 Euro
MENÜ 3	VEGGIE Hausgemachter Knuspriger Kartoffel-Dinkelpuffer mit Brokkoli und Mozzarella überbacken, dazu Bärlauch-Tomaten-Creme 3;A1;C;G;J;M 5,85 Euro	Nudel-Schinken-Auflauf mit italienischem Gemüse und Mozzarellasoße 2;3;7;A1;C;G;I;S 5,25 Euro	VEGGIE Möhren-Feta-Bratling mit gegrillten Kürbisspalten, dazu frischer Gurken-Quark-Dip A1;C;G 5,85 Euro	Steak au four (mit Würzfleisch und Käse) mit Gemüse-Reis, dazu Worcestersoße 1;A1;D;F;G;I;S 5,95 Euro	Szegediner Gulasch mit hausgemachten böhmischen Knödeln A1;C;G;I;S 5,45 Euro		
MENÜ 4	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelstampf, dazu Senf 2;7;A1;G;I;J;S 5,60 Euro	VEGAN Gebratene frische Champignonpfanne mit Süßkartoffelgnocchi, dazu Aioli-Dip J;K 5,85 Euro	Seelachsfilet mit gebratenem Blumenkohl, Hollandaise und Kartoffeln A1;A;C;D;G;F;I 6,05 Euro	Butter-Makkaroni mit gebratenen Wienerscheiben, Salami und Käse 2;3;7;A1;G;I;S 5,45 Euro	Red-Chicken-Curry mit Paprika-Kokos-Chili-Cremesoße und Basmatireis A1;B;G;I;J;K;T 5,95 Euro		
MENÜ 5	Pesto-Spaghetti mit gegrillten Hähnchenbrustfilets und Tomatenconcassee A1;K;T 5,95 Euro	Gegrillte Hähnchenbrust mit Pfifferlingsoße, Möhren und Schwenkkartoffeln A1;G;I;T 5,95 Euro	Deftige Krautnudeln mit Salamiwürfel, dazu Käse 2;3;A1;G;I;S 5,60 Euro	VEGGIE Ofenkartoffeln (Drillinge) mit frischem Paprika-Zucchini-Tomaten-gemüse, dazu Sour-Cream G 5,85 Euro	Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Bratkartoffeln 2;3;A1;D;S 5,95 Euro		
MENÜ 6	Backfisch mit Cole Slaw und Kartoffelstampf, dazu Remouladensoße 2;6;A1;C;D;F;G;J;M 5,95 Euro	Sächsischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen 6;A1;I;M;R 6,15 Euro	Hähnchenschnitzel mit Bio-Erbesen**, Möhren und Kartoffelstampf A1;C;G;I;T 5,95 Euro	Kassler mit Sauerkraut und Klößen 2;3;7;A1;I;M;S 6,15 Euro	Schweinemedaillons mit Steinpilzcreme, Bohnen und Bauernspätzle A1;C;G;I;S 6,15 Euro		
FITME-MENÜ	Indisches Power Curry Pute mit Kartoffel-Blumenkohl-Curry H1;K;T 6,45 Euro	One-Pot Bolognese Vollkornspaghetti mit Hack-Gemüse-Bolognese A1;F;M;R 6,45 Euro	Persischer Truthahn mit Quinoa Pute mit Quinoa, Bohnengemüse in Baharatsauce E;H1;K;T 6,45 Euro	Glasnudel Chicken Bowl Asiatisch mariniertes Glasnudelsalat mit Hähnchen und Asia-Gemüse A1;F;K;L;T 6,45 Euro	VEGAN Bolo Nero Veganese Schwarzbohnen-Pasta mit veganem Hack in Tomatensauce F;K 6,45 Euro		

XXL +0,80 €

XXL +1,20 €

XXL +1,20 €

XXL +1,00 €

XXL +0,80 €

Unsere Specials

Sparmenü für nur 3,66 €

- ✓ Montag bis Freitag
- ✓ 3,66 € inklusive Anlieferung
- ✓ bis 8:30 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.



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

gourmetta
FOOD COMPANY

**MENÜS,
SALATE
& CO.**

HERBST-SALATE & CO.

S1 6,89 €



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

S4 6,59 €



VEGGIE GREEN GODDESS SALAD

mit frischem Feta, knackiger Gurke, Brokkoli, Spitzkohl, Quinoa und Radieschen, dazu cremige Salatsoße
G;K

S2 6,69 €



VEGGIE MEDITERRANER RISO-NUDELSALAT

mit Mozzarella-Kugeln, Zucchini, Paprika und Tomaten
3;A1;G;K;M

W1 6,19 €



CEASAR-SALAD-WRAP

mit zartem Hähnchenfilet, knackiger Gurke, saftigen Tomaten, frischem Blattsalat und cremiger Caesar-Salat-Creme
2;A1;C;G;J;K;T

S3 6,59 €



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

W2 6,19 €



HOT CHICKEN TIKKA-MELT

gefüllter warmer Taco mit Cheddar-Käse, Tikka-Chicken, Mais und Jalapenos
1;2;A1;G;K;T

Web **gourmetta.de**

Mail **bestellung@gourmetta.de**

Tel **0351 - 312 71 17**

Fax **0351 - 312 71 18**



- 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.
- Akz. Zahlungsmittel: my.gourmetta, edenred, pluxee.
- Änderungen behalten wir uns vor.

MENÜS, SALATE & CO.

Web gourmetta.de
Mail bestellung@gourmetta.de
Tel **0351 - 312 71 17**
Fax **0351 - 312 71 18**



- 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.
- Akz. Zahlungsmittel: my.gourmetta, edenred, pluxee.
- Änderungen behalten wir uns vor.

HERBST-SALATE & CO.

S1 6,89 €



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

S2 6,69 €



VEGGIE MEDITERRANER RISO-NUDELSALAT

mit Mozzarella-Kugeln, Zucchini, Paprika und Tomaten
3;A1;G;K;M

S3 6,59 €



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

S4 6,59 €



VEGGIE GREEN GODDESS SALAD

mit frischem Feta, knackiger Gurke, Brokkoli, Spitzkohl, Quinoa und Radieschen, dazu cremige Salatsoße
G;K

W1 6,19 €



CEASAR-SALAD-WRAP

mit zartem Hähnchenfilet, knackiger Gurke, saftigen Tomaten, frischem Blattsalat und cremiger Caesar-Salat-Creme
2;A1;C;G;J;K;T

W2 6,19 €



HOT CHICKEN TIKKA-MELT

gefüllter warmer Taco mit Cheddar-Käse, Tikka-Chicken, Mais und Jalapenos
1;2;A1;G;K;T

WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Sous Vide gegarte Tranchen der Gänsekeule mit Apfelrotkohl und Klößen

6;A1;J;M;T 9,95 Euro

DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Ananas-Mandarinen-Quark-Auflauf

A1;C;G 1,95 Euro

	MONTAG, 18.11.	DIENSTAG, 19.11.	MITTWOCH, 20.11.	DONNERSTAG, 21.11.	FREITAG, 22.11.	SAMSTAG, 23.11.	SONNTAG, 24.11.
MENÜ 1	VEGGIE Kürbissuppe mit Kokosmilch, Curry und leichter Chililote, dazu Steinofenbaguette A1;A2;A3;G;J;J 4,75 Euro	Kartoffelsuppe mit Würstchen 2;3;7;I;S 4,75 Euro XXL +0,80 €	Kasslerbraten mit Sauerkraut und Kartoffeln 2;3;7;A1;J;S 5,55 Euro	Spirelli mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel, dazu Käse 2;3;7;A1;G;J;S 4,75 Euro	Gefüllte Germknödel mit Mohnbutter und Vanillesoße A1;C;G 4,75 Euro	Gulasch mit Gemüse und Knödel A1;C;G;J;S 5,35 Euro	Bunter Gemüseeintopf mit Fleisch- und Kartoffelwürfel A1;J;S 5,15 Euro
	Hackbällchen „Jäger Art“ mit Spätzle A1;C;G;J;J;T 5,45 Euro XXL +1,00 €	Hausgemachtes Beefsteak in Senfbratensoße, mit Möhregemüse und Kartoffelpüree A1;C;G;J;J;R;S 5,60 Euro	Fischfilet mit Dillsoße, Mischgemüse und Kartoffelpüree A1;D;G;I 5,55 Euro	Zitronen-Hähnchenbrust mit Bundmöhren und Rosmarin-Kartoffeln A1;A3;C;F;G;J;T 5,95 Euro	VEGGIE Kürbis-Käse-Frikadelle mit Süßkartoffelwedges, dazu Chipotle-Dip A1;C;G;J;K 5,85 Euro	Nudel-Bratwurstpfanne 2;7;A1;G;J;J;S;T 5,35 Euro	Schweinebraten mit Buttergemüse und Kartoffeln A1;G;J;J;S 5,55 Euro
MENÜ 2	Gegrilltes Buntbarschfilet mit gebuttertem Gemüse und Petersilienkartoffeln A1;D;G;I 6,05 Euro	VEGAN Pilzrahmgescnuzeltes mit Bandnudeln A1;F;I 5,45 Euro	Gebatene Leber mit Apfel-Zwiebel-Soße und Kartoffelpüree A1;G;J;S 5,45 Euro	Ungarisches Bauernfrühstück mit Kartoffeln, Schmand, Ei und Kolbász 7;C;G;J;K;S 5,45 Euro			
	Currywurst „Berliner Art“ mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln 2;3;6;7;A1;J;J;S 5,60 Euro	Prager Biergulasch mit Rotkohl und Knödel 6;A1;A3;C;G;J;S 5,60 Euro	Wir wünschen allen Essenteilnehmern einen angenehmen und erholsamen Feiertag!	VEGGIE 3 Saure Eier in Senfsoße mit Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln A1;C;G;J;J 5,45 Euro XXL +1,00 €	Römerbraten mit Bio-Erbse**, Möhren und Kartoffeln A1;C;J;J;R;S 5,60 Euro		
MENÜ 3	Steinpilzrisotto mit Romanesco und Frischkäsesoße A1;G;I 5,85 Euro	VEGGIE Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln, dazu Zitronenecke 2;3;A1;C;S 5,95 Euro	Schweineroulade mit Rotkohl und Klößen 6;A1;J;J;M;S 6,15 Euro	VEGGIE Döner-Spaghetti mit Zwiebeln und Tomaten-Feta-Soße 1;4;A1;C;F;G;J;R;T 5,60 Euro XXL +1,00 €			
	Spirelli mit Rahmgulasch, dazu Käse A1;G;J;S 5,60 Euro	Chicken Rendang (indonesisches mariniertes Hähnchen) mit Duftreis und Kaffir-Limettenblatt A1;G;J;K;T 5,95 Euro	Gebackene Frühlingssrollen mit süß-sauer-Soße, ASIA-Gemüse und marinierte Glasnudeln A1;F;J;K;L 5,75 Euro	VEGAN Wildgulasch in Rotweinsoße mit Waldpilzen und Schupfnudeln A1;C;J;M 6,25 Euro			
FITME-MENÜ	Asiatisch Gehacktes a la FitMe - Mie-Nudeln mit Rinderhack und Asia-Gemüse in Soja-Kokossauce A1;C;F;K;L;R 6,45 Euro	Seelachs Power Kombi Seelachs mit Wildreis, Kichererbsen und Dill-Kokossauce D;H1;K 6,45 Euro	Kentucky Fitness Chicken - Hähnchen mit Kokos-Knobisauce, dazu Süßkartoffeln und Karotten-Bohnen K;T 6,45 Euro	Putengyros Putengescnuzeltes mit Ebyl und Bohnengemüse in griechischer Tomatensauce A1;G;K;T 6,45 Euro			

KW47 18.11.2024 – 24.11.2024
Firmenkunden

Unsere Specials

Sparmenü für nur 3,66 €

- ✓ Montag bis Freitag
- ✓ 3,66 € inklusive Anlieferung
- ✓ bis 8:30 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.



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