

MENÜS, SALATE & CO.

FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW46 11.11.2024 – 17.11.2024

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, 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 6,65 Euro	Kesselgulasch mit Kartoffelstückchen A1;I;R;S 6,65 Euro SP	Chili con Carne mit Reis A1;I;R;S 6,65 Euro	Linseneintopf süß sauer mit Würstchen 2;3;7;A1;I;S 6,65 Euro	Vanille-Milchgrieß mit Himbeersoße und Zucker/Zimt A1;G 6,65 Euro SP XXL +0,80 €	Gratinierte Pasta mit Champignons und Schinkenstreifen 2;3;7;A1;G;I;S 5,95 Euro	Hacksteak mit Gemüse, Bratensoße und Kartoffelpüree A1;C;G;I;J;R;S 5,95 Euro
MENÜ 2	Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Bio-Erbse** und Reis A1;G;I;S 6,65 Euro XXL +1,20 € SP	Krautroulade mit deftiger Soße und Petersilienkartoffeln A1;G;J;I;S 6,65 Euro XXL +1,20 €	Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Spätzle A1;C;G;I;S 6,65 Euro SP	VEGGIE Eieromelette gefüllt mit Käse , dazu frisches Grillgemüse und Kartoffelpüree A1;C;G 6,65 Euro	VEGGIE Pesto-Spaghetti mit Hirtenkäse und frischem italienischem Grillgemüse A1;G;K 6,65 Euro	Schweinebraten mit Rotkohl und Kartoffelstampf 6;A1;G;I;J;S 5,95 Euro	Soljanka mit Kartoffelwürfeln 2;6;7;G;I;J;S 5,95 Euro
MENÜ 3	VEGGIE Hausgemachter Knuspriger Kartoffel-Dinkelpuffer mit Brokkoli und Mozzarella überbacken, dazu Bärlauch-Tomaten-Creme 3;A1;C;G;J;M 6,65 Euro	Nudel-Schinken-Auflauf mit italienischem Gemüse und Mozzarellasoße 2;3;7;A1;C;G;I;S 6,65 Euro	VEGGIE Möhren-Feta-Bratling mit gegrillten Kürbispalten, dazu frischer Gurken-Quark-Dip A1;C;G 6,65 Euro	Steak au four (mit Würzfleisch und Käse) mit Gemüse-Reis, dazu Worcestersoße 1;A1;D;F;G;I;S 6,65 Euro	Szegediner Gulasch mit hausgemachten böhmischen Knödeln A1;C;G;I;S 6,65 Euro SP		
MENÜ 4	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelstampf, dazu Senf 2;7;A1;G;I;J;S 6,65 Euro	VEGAN Gebratene frische Champignonpfanne mit Süßkartoffelgnocchi, dazu Aioli-Dip J;K 6,65 Euro	Seelachsfilet mit gebratenem Blumenkohl, Hollandaise und Kartoffeln A1;A3;C;D;G;F;I 6,65 Euro	Butter-Makkaroni mit gebratenen Wienerscheiben, Salami und Käse 2;3;7;A1;G;I;J;S 6,65 Euro XXL +0,80 €	Red-Chicken-Curry mit Paprika-Kokos-Chili-Cremesoße und Basmatireis A1;B;G;I;J;K;T 6,65 Euro		
MENÜ 5	Pesto-Spaghetti mit gegrillten Hähnchenbrustfilets und Tomaten-concassée A1;K;T 6,65 Euro	Gegrillte Hähnchenbrust mit Pfifferlingsoße, Möhren und Schwenkkartoffeln A1;G;I;T 6,65 Euro	Deftige Krautnudeln mit Salamiwürfel, dazu Käse 2;3;A1;G;I;S 6,65 Euro XXL +1,00 €	VEGGIE Ofenkartoffeln (Drillinge) mit frischem Paprika-Zucchini-Tomaten-gemüse, dazu Sour-Cream G 6,65 Euro	Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Bratkartoffeln 2;3;A1;D;S 6,65 Euro		
MENÜ 6	Backfisch mit Cole Slaw und Kartoffelstampf, dazu Remouladensoße 2;6;A1;C;D;F;G;I;J;M 6,65 Euro	Sächsischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen 6;A1;I;M;R 6,65 Euro	Hähnchenschnitzel mit Bio-Erbse**, Möhren und Kartoffelstampf A1;C;G;I;T 6,65 Euro	Kassler mit Sauerkraut und Klößen 2;3;7;A1;I;M;S 6,65 Euro	Schweinemedallions mit Steinpilzcreme, Bohnen und Bauernspätzle A1;C;G;I;S 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 Queenslandnüsse I) Sellerie J) Senf L) Sesamsamen M) Schwefeldioxid, Sulphite N) Lupinen O) Weichtiere

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

	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.

MENÜS, SALATE & CO.

FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW47 18.11.2024 – 24.11.2024

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, 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 Chilinote, dazu Steinofenbaguette A1;A2;A3;G;I;J 6,65 Euro	Kartoffelsuppe mit Würstchen 2;3;7;I;S XXL +0,80 € 6,65 Euro	Kasslerbraten mit Sauerkraut und Kartoffeln 2;3;7;A1;I;S 5,95 Euro	Spirelli mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel, dazu Käse 2;3;7;A1;G;I;J;S 6,65 Euro	Gefüllte Germknödel mit Mohnbutter und Vanillesoße A1;C;G 6,65 Euro	Gulasch mit Gemüse und Knödel A1;C;G;I;S 5,95 Euro	Bunter Gemüseeintopf mit Fleisch- und Kartoffelwürfel A1;I;S 5,95 Euro			
MENÜ 2	Hackbällchen „Jäger Art“ mit Spätzle A1;C;G;J;T XXL +1,00 € 6,65 Euro	Hausgemachtes Beefsteak in Senfbratensoße, mit Möhrengemüse und Kartoffelpüree A1;C;G;I;J;R;S SP 6,65 Euro	Fischfilet mit DillsöÙe, Mischgemüse und Kartoffelpüree A1;D;G;I 5,95 Euro	Zitronen- Hähnchenbrust mit Bundmöhren und Rosmarin-Kartoffeln A1;A3;C;F;G;I;T 6,65 Euro	Kürbis-Käse- Frikadelle mit Süßkartoffelwedges, dazu Chipotle-Dip A1;C;G;J;K 6,65 Euro	VEGGIE Nudel- Bratwurstpfanne 2;7;A1;G;I;J;S;T 5,95 Euro	Schweinebraten mit Buttergemüse und Kartoffeln A1;G;I;J;S 5,95 Euro			
MENÜ 3	Gegrilltes Buntbarschfilet mit gebuttertem Gemüse und Petersilienkartoffeln A1;D;G;I 6,65 Euro	VEGAN Pilzrahm- geschnetztes mit Bandnudeln A1;F;I 6,65 Euro	Gebratene Leber mit Apfel-Zwiebel- Soße und Kartoffelpüree A1;G;I;S 6,65 Euro	Ungarisches Bauernfrühstück mit Kartoffeln, Schmand, Ei und Kolbász 7;C;G;I;K;S 6,65 Euro	MENÜ 4	Currywurst „Berliner Art“ mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln 2;3;6;7;A1;I;J;S 6,65 Euro	Prager Biergulasch mit Rotkohl und Knödel 6;A1;A3;C;G;I;S SP 6,65 Euro	Wir wünschen allen Essenteilnehmern einen angenehmen und erholsamen Feiertag!	3 Saure Eier in SenfsoÙe mit Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln A1;C;G;I;J XXL +1,00 € SP 6,65 Euro	VEGGIE Römerbraten mit Bio-Erbsen**, Möhren und Kartoffeln A1;C;I;J;R;S SP 6,65 Euro
MENÜ 5	VEGGIE Steinpilzrisotto mit Romanesco und FrischkäsesoÙe A1;G;I 6,65 Euro	Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln, dazu Zitronenecke 2;3;A1;C;S 6,65 Euro	Schweineroulade mit Rotkohl und Klößen 6;A1;I;J;M;S 6,65 Euro	Döner-Spaghetti mit Zwiebeln und Tomaten-Feta-SoÙe 1;4;A1;C;F;G;I;J;R;T XXL +1,00 € 6,65 Euro	MENÜ 6	Spirelli mit Rahmgulasch, dazu Käse A1;G;I;S 6,65 Euro	Chicken Rendang (indonesisches mariniertes Hähnchen) mit Duftreis und Kaffir- Limettenblatt A1;G;I;J;K;T 6,65 Euro	VEGAN Gebackene Frühlingsrollen mit süß-sauer-SoÙe, ASIA-Gemüse und marinierte Glasnudeln A1;F;I;K;L 6,65 Euro	Wildgulasch in RotweinsoÙe mit Waldpilzen und Schupfnudeln A1;C;I;M 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 Antioxidations-
mittel 4) mit Geschmacksverstärker 6) mit Süßungsmittel 7) mit Phosphat
8) geschwärzt 9) gewachst Stoffe o. Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträ-
glichkeiten 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

WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Sous Vide gegarte Tranchen der Gänsekeule
mit Apfelrotkohl und Klößen

A1;I;M;T 9,95 Euro

DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Ananas-Mandarinen-
Quark-Auflauf

A1;C;G 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 SalatsoÙe 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.