

MENÜS, SALATE & CO.

FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW48 24.11.2025 – 30.11.2025

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, 24.11.	DIENSTAG, 25.11.	MITTWOCH, 26.11.	DONNERSTAG, 27.11.	FREITAG, 28.11.	SAMSTAG, 29.11.	SONNTAG, 30.11.
MENÜ 1	Französische Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch und Frühlingszwiebeln A1;G;I;R;S 6,85 Euro	VEGGIE Penne Pomodoro mit Basilikum, frischen Tomaten und Käse A1;G;I 6,85 Euro	Linseneintopf mit Würstchen 2;3;7;A1;J;S 6,85 Euro SP	VEGAN Bratwurst mit Sauerkraut, gebratenen Zwiebeln und Kartoffeln, dazu Senf A1;F;I;J 6,85 Euro	Winterlicher Rosenkohleintopf mit Kassler 2;3;7;A1;J;S 6,85 Euro SP	Grillwurst mit Letscho und Kartoffelpüree 2;6;7;A1;G;I;S 6,15 Euro	Rinderbraten mit Rotkohl und Klößen 6;A1;I;M;R 6,15 Euro
MENÜ 2	Gefüllte rote Paprikaschote mit Letschosoße und gebratenem Reis 6;A1;C;I;S 6,85 Euro XXL +1,20 €	Omas Hackbraten mit Bio-Erbsen**, Möhren und Kartoffelpüree A1;C;G;I;J;R;S 6,85 Euro SP	Hausmacher Sülze mit Bratkartoffeln, dazu Remouladensoße 2;6;A1;C;D;F;G;I;J;M;S 6,85 Euro XXL +1,20 €	Spaghetti Bolognese, dazu Käse A1;G;I;R;S 6,85 Euro XXL +0,80 €	Gebratener Leberkäse mit Spiegelei, Bratensoße und Kartoffelstampf 2;7;A1;C;G;I;S 6,85 Euro XXL +1,20 €	Schnitzel mit Käse, Gemüse und Kartoffelpüree A1;C;G;I;S;T 6,15 Euro	Jägerschnetzeltes mit Rosenkohl und Reis A1;G;I;S 6,15 Euro
MENÜ 3	VEGGIE Rührei mit Spinat und Kräuterkartoffeln C;G 6,85 Euro SP	Green Thai Curry mit gegrilltem Hähnchenfilet, Kokosmilch, ASIA- Gemüse und Basmatireis A1;B;G;I;J;K;T 6,85 Euro	VEGGIE Gegrillter Hirtenkäse mit Gemüse-Cous- Cous und Grilltomate, dazu Joghurt-Minze- Dip A1;G;I;K 6,85 Euro	Gyros- Geschnetzeltes mit cremiger Metaxa- soße und Balkankäse überbacken, dazu Reis 1;A1;G;I;K;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 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  ** DE-ÖKO-039 Zutatenliste: Erbsen in BIO-Qualität	
MENÜ 4	Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffelpüree, dazu Remouladensoße 6;A1;C;D;F;G;I;J;M 6,85 Euro	Käsespätzle mit Rahm- geschnetzeltem XXL +1,00 € A1;C;G;I;S 6,85 Euro	Makkaroni mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel 2;3;7;A1;J;S 6,85 Euro	VEGGIE Kürbis-Kartoffel-Feta- Rösti mit Champignon- Lauchgemüse, und Käse gratiniert, dazu Wildkräuter-Dip A1;C;G;K 6,85 Euro	VEGGIE Spaghetti funghi mit cremiger Pilzsoße A1;G;I 6,85 Euro		
MENÜ 5	Hähnchen-Souvlaki mit mediterranen Risonudeln, dazu Feta-Tzatziki-Dip A1;G;I;K;T 6,85 Euro	Schwarzbierbraten mit Apfel-Rotkohl und böhmischen Knödel 6;A1;A3;C;G;I;S 6,85 Euro	Gegrillte Hähnchenbrust mit Käsesoße, Brokkoli und Schwenkkartoffeln A1;G;I;T 6,85 Euro	Schweinemedallions mit Pfeffersoße, Brokkoli und Kartoffelgratin A1;G;I;S 6,85 Euro SP	Hausgemachte Eierkuchen mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus 3;A1;C;G 6,85 Euro	WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen) Rinderroulade mit Rotkohl und Klößen 6;A1;I;J;M;R;S 9,15 Euro	
MENÜ 6	Spaghetti di Parma mit Schinkenwürfel, Olivenöl, Tomaten und italienischer Hartkäse 2;3;A1;G;K;S 6,85 Euro	Gegrilltes Seelachsfilet mit Blattspinat, Senfsoße und Kartoffeln A1;D;G;J 6,85 Euro	Gegrillte Garnelen mit Zitronenlinguini und Tomaten A1;B;K 6,85 Euro	Hähnchen-Curry mit gebratenem Mangoldgemüse, Mango, Kokosmilch, Hähnchenfiletstreifen und Basmatireis A1;B;G;I;J;K;T 6,85 Euro	Rindergulasch mit Rotkohl und hausgemachten Knödel 6;A1;C;G;I;M;R 6,85 Euro	DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen) Bratapfelmus mit Butter-Crumble A1;G 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 goodnesssoße 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

KW49 01.12.2025 – 07.12.2025

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, 01.12.	DIENSTAG, 02.12.	MITTWOCH, 03.12.	DONNERSTAG, 04.12.	FREITAG, 05.12.	SAMSTAG, 06.12.	SONNTAG, 07.12.
MENÜ 1	Kartoffelsuppe mit Würstchen	Vanille-Milchgrieß mit Waldbeeren	VEGAN Türkische Linsensuppe mit roten Linsen, Kokosmilch, Paprika und Olivenöl, dazu Fladenbrot	Schokoladenpudding mit weihnachtlichen Kirschen, dazu hausgemachtes Zimt-Milchbrötchen	Butter-Makkaroni mit gebratenen Wienerscheiben, Salami und Käse	Nudeln mit Letschosoße	Frikadelle in Champignonsoße mit Bratkartoffeln
	XXL +0,80 € 2;3;7;I;S 6,85 Euro	SP A1;G 6,85 Euro	SP A1;I;K;L 6,85 Euro	 A1;C;G 6,85 Euro	XXL +0,80 € 2;3;7;A1;G;J;S 6,85 Euro	SP 2;3;7;A1;J;S 6,15 Euro	SP 2;3;A1;C;G;I;J;S 6,15 Euro
MENÜ 2	Spirelli mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel, dazu Käse	Szegediner Gulasch mit Knödel	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree, dazu Senf	Hackbällchen „Jäger Art“ mit Spätzle	VEGGIE Schupfnudel-Grill-Gemüse-Pfanne mit Sonnenblumenkernen, dazu Sour-Cream	Gegrillte Hähnchenbrust in Steinpilzrahm, dazu Gemüserais	Weihnachtlicher Kräuterbraten mit Mandel-Brokkoli und Kartoffeln
	XXL +0,80 € 2;3;7;A1;G;I;J;S 6,85 Euro	XXL +0,80 € 2;3;A1;C;G;I;S 6,85 Euro	XXL +1,20 € 2;7;A1;G;I;J;S 6,85 Euro	XXL +1,00 € A1;C;G;I;J;S 6,85 Euro	SP A1;C;G;I 6,85 Euro	SP A1;G;I;T 6,15 Euro	SP A1;H1;I;M;S 6,15 Euro
MENÜ 3	VEGGIE Omelette mit Tomaten, Blattspinat und Mozzarella gefüllt, dazu Erbsenpüree (aus Bio-Erbsen**)	VEGGIE Kartoffel-Feta-Spinat-Auflauf mit Zucchini und gourmettas hausgemachter Käsesoße	Makkaroni mit Tomatensoße und Jägerschnitzel	Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln, dazu Zitronenecke	Welsfilet im Zitronenmantel mit Ratatouille und Wildreis	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	
	A1;C;G 6,85 Euro	A1;C;G;I 6,85 Euro	2;7;A1;A2;C;I;J;S 6,85 Euro	2;3;A1;C;S 6,85 Euro	A1;D 6,85 Euro		
MENÜ 4	Asia-Glasnudel-Bowl Gebratene Glasnudeln, mit Hähnchenfilet, Sesamöl, Möhren, Lauch und Spargel-Bohnen	Deftige Krautnudeln mit Salami, dazu Käse	VEGGIE Waldpilzragout mit Kräuter-Frischkäsesoße und gebratenen Gnocchi	VEGGIE Blumenkohl mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln	Gebratene Leber mit Apfel-Zwiebel-Soße und Kartoffelpüree	BIO für eine bessere Welt ** DE-ÖKO-039 Zutatenliste: Erbsen in BIO-Qualität	
	A1;D;F;K;L;T 6,85 Euro	2;3;A1;G;S 6,85 Euro	A1;G 6,85 Euro	A1;A3;C;F;G;I 6,85 Euro	A1;G;I;S 6,85 Euro		
MENÜ 5	Weihnachtlicher Striezelbraten mit Orangensoße, Preiselbeerrotkohl und Kartoffeln 	Weihnachtlicher Rinderbraten mit Lebkuchensoße, glasierten Möhren und Klößen 	Hähnchenbrust mit Rosinen-Mandelkruste, Glühweinsoße, Brokkoli und Süßkartoffelpüree 	Hausgemachter Schweizer Rösti mit geräuchertem Lachs und Kürbis, dazu Orangen-Sour-Creme-Dip 	Schweineroulade mit Speckbohnen und Schwenkkartoffeln 	WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen) Gebratenes Lachsfilet mit Orangen-Safransoße, Bohnen und Fächerkartoffeln 9,75 Euro	
	6;A1;I;K;S 7,35 Euro	A1;I;M;R 7,35 Euro	A1;G;H1;I;M;T 7,35 Euro	A1;C;D;G;M 7,35 Euro	2;3;A1;G;I;J;S 7,35 Euro		
MENÜ 6	Moritzburger Rostbrät'l mit Senf-Bratensoße und Bratkartoffeln	Mumbai-Chicken-Curry mit Duftreis und Kaffir-Limettenblatt	Kräuterquark mit Leberwurst, Butter und Pellkartoffeln	Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella und Pesto-Spaghetti	VEGGIE Spinat-Lasagne mit Gorgonzolasoße und Kirschtomaten	DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen) Bratapfelmus mit Butter-Crumble A1;G 1,95 Euro	
	2;3;A1;J;S 6,85 Euro	A1;B;F;J;K;T 6,85 Euro	SP 2;3;G;R;S 6,85 Euro	A1;G;K;T 6,85 Euro	A1;C;G;I 6,85 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, Eisbergsalat, Oliven, rote Zwiebeln und Blattsalaten, 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 hausgemachtes French-Vinaigrette 2;3;C;G;J;S	VEGGIE GREEN GODDESS SALAD mit Feta, knackiger Gurke, Zucchini, Eisbergsalat, Brokkoli, Spitzkohl und Couscous in spezial goodnesssoße A1;G;K	SURF & TURF WRAP Weizentortilla mit zartem Rindfleisch, Garnelen, knackigen Gurken, frischem Blattsalat und pikanter Cocktailsoße 2;A1;B;C;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