

**WOCHENMENÜ** Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Rinderroulade  
mit Rotkohl und Klößen

6;A1;J;M;R;S

9,05 Euro

**DESSERT\*** Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Bratpfelms  
mit Butter-Crumble

A1;G

1,95 Euro

**KW48 25.11.2024 – 01.12.2024**  
Firmenkunden

|                   | MONTAG, 25.11.  | DIENSTAG, 26.11.  | MITTWOCH, 27.11.  | DONNERSTAG, 28.11.  | FREITAG, 29.11.  | SAMSTAG, 30.11.   | SONNTAG, 01.12.   |
|-------------------|---|---|---|---|--|---|---|
| <b>MENÜ 1</b>     | <b>VEGGIE</b><br>Französische Käse-Lauchcremesuppe, dazu Baguette<br>A1;A2;A3;G;I 4,75 Euro                           | <b>VEGGIE</b><br>Penne Pomodoro mit Basilikum, frischen Tomaten und Käse<br>A1;G 4,75 Euro                | Linseneintopf mit Würstchen<br>2;3;7;A1;S 4,75 Euro   | <b>VEGAN</b><br>Bratwurst mit Sauerkraut, gebratenen Zwiebeln und Kartoffelpüree, dazu Senf<br>A1;F;I;J 4,75 Euro                     | Winterlicher Rosenkohleintopf mit Kassler<br>2;3;7;A1;S 4,75 Euro  | Schweinebraten mit Rotkohl und Knödel<br>6;A1;C;G;I;J;S 5,55 Euro       | Grillwurst mit Letscho und Kartoffelpüree<br>2;6;7;A1;G;I;S 5,35 Euro |
| <b>MENÜ 2</b>     | Gefüllte rote Paprikaschote mit Letscho-Soße und gebratenem Reis<br>6;A1;C;I;S 5,60 Euro<br><b>XXL +1,20 €</b>        | Omas Hackbraten mit Bio-Erbesen**, Möhren und Kartoffelpüree<br>A1;C;G;I;J;R;S 5,60 Euro                  | Hausmacher Sülze mit Bratkartoffeln, dazu Remouladensoße<br>2;6;A1;C;D;F;G;I;J;M;S 5,60 Euro<br><b>XXL +1,20 €</b>        | Spaghetti Bolognese, dazu Käse<br>A1;G;I;R;S 5,60 Euro<br><b>XXL +0,80 €</b>  | Hausgemachte Eierkuchen mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus<br>3;A1;C;G 5,45 Euro                                     | Schnitzel mit Käse, Gemüse und Kartoffelpüree<br>A1;C;G;I;S;T 5,55 Euro | Jägerschnetzeltes mit Rosenkohl und Reis<br>A1;G;I;J;S 5,35 Euro      |
| <b>MENÜ 3</b>     | <b>VEGGIE</b><br>Rührei mit Spinat und Kräuterkartoffeln<br>C;G 5,25 Euro   | Green Thai Curry mit Wokgemüse, Hähnchenfilet, Kokosmilch und Wildreis<br>A1;B;G;I;J;K;T 5,95 Euro        | <b>VEGGIE</b><br>Gegrillter Hirtenkäse mit Gemüse-Cous-Cous und Grilltomate, dazu Joghurt-Minze-Dip<br>A1;G;I;K 5,85 Euro | Schweinemedaillons mit Pfeffersoße, Brokkoli und Kartoffelgratin<br>A1;G;I;S 6,15 Euro  | Hähnchenschnitzel mit Champignonrahmsoße und Kartoffeln<br>A1;C;G;I;T 5,95 Euro                                      |   |   |
| <b>MENÜ 4</b>     | Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffelpüree, dazu Remouladensoße<br>6;A1;C;D;F;G;I;J;M 5,95 Euro                       | Käsespätzle mit Rahmgeschnetzeltem<br>A1;C;G;I;S 5,60 Euro<br><b>XXL +1,00 €</b>                          | Makkaroni mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel<br>2;3;7;A1;I;J;S 5,05 Euro  | Gyros-Geschnetzeltes mit cremiger Metaxasoße und Balkankäse überbacken, dazu Reis<br>1;A1;G;I;K;S 5,60 Euro                           | <b>VEGGIE</b><br>Kürbis sin Carne mit Mais, Tomaten und gebratenem Reis<br>G;I;K 5,85 Euro                           |   |   |
| <b>MENÜ 5</b>     | Hähnchen-Souvlaki mit mediterranen Risonudeln, dazu Feta-Tzatziki-Dip<br>A1;G;I;K;T 5,95 Euro                         | Schweinehaxenfleisch mit bayrisch Kraut und Knödel<br>A1;C;G;I;S 5,95 Euro                                | Gegrillte Hähnchenbrust mit Käsesoße, Brokkoli und Schwenkkartoffeln<br>A1;G;I;T 5,95 Euro                                | Kürbis-Kartoffel-Rösti mit Baconstreifen, Käse und gebratenen Champignons, dazu Sour-Cream<br>2;3;A1;C;G;S 5,95 Euro                  | Gebratener Leberkäse mit Spiegelei, Bratensoße und Kartoffelstampf<br>2;7;A1;C;G;I;S 5,60 Euro<br><b>XXL +1,20 €</b> |   |   |
| <b>MENÜ 6</b>     | Spaghetti a la Milano mit italienischer Salami, Olivenöl, Tomaten, Hirtenkäse und Knoblauch<br>2;3;A1;G;K;S 5,60 Euro | Gegrilltes Rotbarschfilet mit Blattspinat, Senfsoße und Kartoffeln<br>A1;D;G;J 6,05 Euro                  | Grüne Räucherlachs-Tagliatelle mit Blattspinat-Gorgonzolasoße<br>A1;D;G 5,85 Euro   | Hähnchen-Curry mit gebratenem Mangoldgemüse, Mango, Kokosmilch, Hähnchenbruststreifen und Basmatireis<br>A1;B;G;I;J;K;T 5,95 Euro     | Rindergulasch mit Speck-Bohnen und Kroketten<br>2;3;A1;C;I;R;S 6,15 Euro   |   |   |
| <b>FITME-MENÜ</b> | Sporty-Chicken Hähnchen mit Vollkornreis, Romanesco-Karotten-Mix und Mangochutney<br>L;T 6,45 Euro                    | Shaolin-Nudel-Bowl Hähnchen mit Mie-Nudeln und Asia-Gemüse in Sesamöl-Sojasauce<br>A1;C;F;K;L;T 6,45 Euro | Nordischer Seelachs Seelachs mit Kartoffeln, Karotte rustika und Kräuter-Frischkäsesauce<br>D;G;K 6,45 Euro               | Stroganoff 2.0 Beefgeschnetzeltes mit Vollkornspirelli in Rote Bete-Pfeffersauce, dazu Bohnen und Pilze<br>A1;D;F;H;I;J;K;R 6,45 Euro | Marokkanisches Hirse-Lamm Lammgulasch mit Hirse und Linsen<br>M;R 6,45 Euro  |   |   |

**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 €**

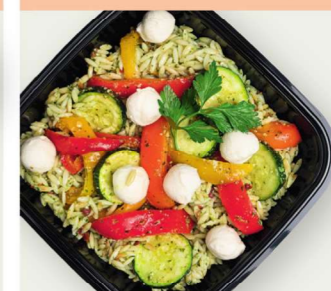


**HERBSTLICHER KÜRBIS-HÄHNCHEN-SALAT**

Ofengerösteter Kürbis, zartes gegrilltes Hähnchenfilet, knackige Gurken, frische Tomaten und eine bunte Mischung aus Blattsalaten, dazu Honig-Senf-Dressing

J;T

**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 cremige 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

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](http://gourmetta.de)  
Mail [bestellung@gourmetta.de](mailto: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)

Lachsfilet mit Balsamico-Honig-Senf-Glasur, Safransoße, Bohnen und Fächerkartoffeln



A1;D;G;I;J,M

9,55 Euro

## DESSERT\* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Bratapfelmus mit Butter-Crumble

A1;G

1,95 Euro

**KW49 02.12.2024 – 08.12.2024**  
**Firmenkunden**

|                   | MONTAG, 02.12.  | DIENSTAG, 03.12.  | MITTWOCH, 04.12.   | DONNERSTAG, 05.12.  | FREITAG, 06.12.  | SAMSTAG, 07.12.  | SONNTAG, 08.12.   |
|-------------------|---|---|--|---|--|--|---|
| <b>MENÜ 1</b>     | <b>Kartoffelsuppe</b> mit Würstchen<br><b>XXL +0,80 €</b><br>2;3;7;I,S 4,75 Euro  | <b>Vanille-Milchgrieß</b> mit Waldbeeren<br>A1;G 4,75 Euro  | <b>VEGAN</b><br><b>Türkische Linsensuppe</b> mit roten Linsen, Kokosmilch, Paprika und Olivenöl, dazu Fladenbrot<br>A1;I,K,L 4,75 Euro | <b>Schokoladenpudding</b> mit weihnachtlichen Kirschen, dazu hausgemachtes Zimt-Milchbrötchen<br>A1;C;G 4,75 Euro                     | <b>Butter-Makkaroni</b> mit gebratenen Wienerscheiben, Salami und Käse<br><b>XXL +0,80 €</b><br>2;3;7;A1;G;J,S 4,75 Euro | <b>Frikadelle</b> in Champignonsoße mit Bratkartoffeln<br>2;3;A1;C;G;J,S 5,35 Euro               | <b>Nudeln</b> mit Letschosoße<br>2;3;7;A1;G;J,S 5,35 Euro                             |
| <b>MENÜ 2</b>     | <b>Spirelli</b> mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel, dazu Käse<br>2;3;7;A1;G;J,S 5,25 Euro                                       | <b>Szegediner Gulasch</b> mit Knödel<br><b>XXL +0,80 €</b><br>A1;C;G;I,S 5,25 Euro  | <b>Bratwurst</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree, dazu Senf<br><b>XXL +1,20 €</b><br>2;7;A1;G;J,S 5,60 Euro                          | <b>Hackbällchen „Jäger Art“</b> mit Spätzle<br><b>XXL +1,00 €</b><br>A1;C;G;J;T 5,60 Euro   | <b>VEGGIE</b><br><b>Schupfnudel-Grill-Gemüse-Pfanne</b> mit Sonnenblumenkernen, dazu Sour-Cream<br>A1;C;G;I 5,85 Euro    | <b>Weihnachtlicher Kräuterbraten</b> mit Mandel-Brokkoli und Kartoffeln<br>A1;G;H1;J,S 5,55 Euro | <b>Gegrillte Hähnchenbrust</b> in Steinpilzrahm, dazu Gemüseris<br>A1;G;I;T 5,55 Euro |
| <b>MENÜ 3</b>     | <b>VEGGIE</b><br><b>Omelette</b> mit Tomaten, Blattspinat und Mozzarella gefüllt, dazu Erbsenpüree (aus Bio-Erbsen**)<br>A1;C;G 5,85 Euro | <b>VEGGIE</b><br><b>Zucchini-Spinat-Schafskäse-Auflauf</b> mit Kartoffeln, dazu Paprika-Chili-Dip<br>2;A1;C;G;I;J,K 5,85 Euro | <b>Makkaroni</b> mit Tomatensoße und Jägerschnitzel<br>2;7;A1;A2;C;I;J,S 5,60 Euro   | <b>Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Bratkartoffeln, dazu Zitronenecke<br>2;3;A1;C;S 5,95 Euro   | <b>Welsfilet im Zitronenmantel</b> mit Ratatouille und Wildreis<br>A1;D 5,95 Euro  |  |   |
| <b>MENÜ 4</b>     | <b>Asia-Glasnudel-Bowl</b> Gebratene Glasnudeln, mit Hähnchenfilet, Sesamöl, Möhren, Lauch und Spargel-Bohnen<br>A1;D;F;K;L;T 5,95 Euro   | <b>Deftige Krautnudeln</b> mit Salami, dazu Käse<br>2;3;A1;G;S 5,60 Euro  | <b>VEGGIE</b><br><b>Waldpilzragout</b> mit Kräuter-Frischkäsesoße und gebratenen Gnocchi<br>A1;G 5,85 Euro                             | <b>VEGGIE</b><br><b>Blumenkohl</b> mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln<br>A1;A3;C;F;G;I 5,45 Euro                                    | <b>Gebratene Leber</b> mit Apfel-Zwiebel-Soße und Kartoffelpüree<br>A1;G;I;S 5,45 Euro                                   |  |   |
| <b>MENÜ 5</b>     | <b>Weihnachtlicher Striezelbraten</b> mit Orangensoße, Preiselbeerrotkohl und Knödel<br>6;A1;C;G;I,S 6,45 Euro                            | <b>Weihnachtlicher Rinderbraten</b> mit Lebkuchensoße, Rosenkohl und Klößen<br>A1;I;M;R 6,95 Euro                             | <b>Hähnchenbrust</b> mit Rosinen-Mandelkruste, Glühweinsoße, Brokkoli und Süßkartoffelpüree<br>A1;G;H1;J;M;T 6,55 Euro                 | <b>Hausgemachter Schweizer Rösti</b> mit geräuchertem Lachs und Kürbis, dazu Orangen-Sour-Creme-Dip<br>A1;C;D;G;M 6,55 Euro           | <b>Schweineroulade</b> mit Speckbohnen und Schwenkkartoffeln<br>2;3;A1;G;J,S 6,45 Euro                                   |  |   |
| <b>MENÜ 6</b>     | <b>Moritzburger Rostbrät'l</b> mit Senf-Bratensoße und Bratkartoffeln<br>2;3;A1;J,S 5,95 Euro   | <b>Mumbai-Chicken-Curry</b> mit Duftreis und Kaffir-Limettenblatt<br>A1;B;F;I;J;K;T 5,95 Euro                                 | <b>Kräuterquark</b> mit Leberwurst, Butter und Pellkartoffeln<br>2;3;G;R;S 5,60 Euro   | <b>Hähnchenbrust</b> mit Tomate-Mozzarella und Pesto-Spaghetti<br>A1;G;K;T 5,95 Euro  | <b>VEGGIE</b><br><b>Spaghetti „Carbonara Art“</b> mit Schwarzwurzel<br>A1;G;I 5,45 Euro                                  |  |   |
| <b>FITME-MENÜ</b> | <b>Cajun Style BBQ Chicken</b> Hähnchen mit Süßkartoffel-Bohngemüse und rauchiger BBQ-Sauce<br>H1;K;T 6,45 Euro                           | <b>Asian Shrimp Noodles</b> Garnelen mit Ei und Asia-Gemüse auf Mie-Nudeln<br>A1;B;C;D;F;K;L 6,45 Euro                        | <b>Geflügelte Wokpfanne</b> mit schwarzer Pasta Hähnchen mit Schwarzbohnen-Pasta und Asia-Gemüse<br>A1;E;F;K;T 6,45 Euro               | <b>Glasnudel Beef Bowl</b> Asiatisch marinierte Glasnudeln mit Rindergeschnetzeltem Bio-Erbsen** und Karotten<br>A1;F;K;L;R 6,45 Euro | <b>VEGAN</b><br><b>Black Pasta in Hulk Sauce – Schwarzbohnen-Pasta</b> mit Spinatsauce und Zucchini<br>F;H1;K 6,45 Euro  |  |   |

## 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