

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

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 cremige 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)

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