

# MENÜS, SALATE & CO.

FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW48 25.11.2024 – 01.12.2024

**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](http://gourmetta.de)

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

Tel 0351 - 312 71 17

Fax 0351 - 312 71 18

	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> Französische Käse-Lauchcremesuppe, dazu Baguette A1;A2;A3;G;I 6,65 Euro	<b>VEGGIE</b> Penne Pomodoro mit Basilikum, frischen Tomaten und Käse A1;G 6,65 Euro	Linseintopf mit Würstchen 2;3;7;A1;I;S 6,65 Euro <b>SP</b>	<b>VEGAN</b> Bratwurst mit Sauerkraut, gebratenen Zwiebeln und Kartoffelpüree, dazu Senf A1;F;I;J 6,65 Euro	Winterlicher Rosenkohlentopf mit Kassler 2;3;7;A1;I;S 6,65 Euro <b>SP</b>	Schweinebraten mit Rotkohl und Knödel 6;A1;C;G;I;J;S 5,95 Euro	Grillwurst mit Letscho und Kartoffelpüree 2;6;7;A1;G;I;S 5,95 Euro
<b>MENÜ 2</b>	Gefüllte rote Paprikaschote mit Letschosoße und gebratenem Reis 6;A1;C;I;S 6,65 Euro <b>XXL +1,20 €</b>	Omas Hackbraten mit Bio-Erbesen**, Möhren und Kartoffelpüree A1;C;G;I;J;R;S 6,65 Euro <b>SP</b>	Hausmacher Sülze mit Bratkartoffeln, dazu Remouladensoße 2;6;A1;C;D;F;G;I;J;M;S 6,65 Euro <b>XXL +1,20 €</b>	Spaghetti Bolognese, dazu Käse A1;G;I;R;S 6,65 Euro <b>XXL +0,80 €</b>	Hausgemachte Eierkuchen mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus 3;A1;C;G 6,65 Euro	Schnitzel mit Käse, Gemüse und Kartoffelpüree A1;C;G;I;S;T 5,95 Euro	Jägerschnetzeltes mit Rosenkohl und Reis A1;G;I;J;S 5,95 Euro
<b>MENÜ 3</b>	<b>VEGGIE</b> Rührei mit Spinat und Kräuterkartoffeln C;G 6,65 Euro <b>SP</b>	<b>VEGGIE</b> Green Thai Curry mit Wokgemüse, Hähnchenfilet, Kokosmilch und Wildreis A1;B;G;I;J;K;T 6,65 Euro	<b>VEGGIE</b> Gegrillter Hirtenkäse mit Gemüse-Cous-Cous und Grilltomate, dazu Joghurt-Minze-Dip A1;G;I;K 6,65 Euro	Schweinemedallions mit Pfeffersoße, Brokkoli und Kartoffelgratin A1;G;I;S 6,65 Euro <b>SP</b>	Hähnchenschnitzel mit Champignonrahmsoße und Kartoffeln A1;C;G;I;T 6,65 Euro		
<b>MENÜ 4</b>	Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffelpüree, dazu Remouladensoße 6;A1;C;D;F;G;I;J;M 6,65 Euro	Käsespätzle mit Rahm-geschnetzeltem A1;C;G;I;S 6,65 Euro <b>XXL +1,00 €</b>	Makkaroni mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel 2;3;7;A1;I;J;S 6,65 Euro	Gyros-Geschnetzeltes mit cremiger Metaxasoße und Balkankäse überbacken, dazu Reis 1;A1;G;I;K;S 6,65 Euro	<b>VEGGIE</b> Kürbis sin Carne mit Mais, Tomaten und gebratenem Reis G;I;K 6,65 Euro		
<b>MENÜ 5</b>	Hähnchen-Souvlaki mit mediterranen Risonudeln, dazu Feta-Tzatziki-Dip A1;G;I;K;T 6,65 Euro	Schweinehaxenfleisch mit bayrisch Kraut und Knödel A1;C;G;I;S 6,65 Euro	Gegrillte Hähnchenbrust mit Käsesoße, Brokkoli und Schwenkkartoffeln A1;G;I;T 6,65 Euro	Kürbis-Kartoffel-Rösti mit Baconstreifen, Käse und gebratenen Champignons, dazu Sour-Cream 2;3;A1;C;G;S 6,65 Euro	Gebratener Leberkäse mit Spiegelei, Bratensoße und Kartoffelstampf 2;7;A1;C;G;I;S 6,65 Euro <b>XXL +1,20 €</b>		
<b>MENÜ 6</b>	Spaghetti a la Milano mit italienischer Salami, Olivenöl, Tomaten, Hirtenkäse und Knoblauch 2;3;A1;G;K;S 6,65 Euro	Gegrilltes Rotbarschfilet mit Blattspinat, Senfsoße und Kartoffeln A1;D;G;J 6,65 Euro	Grüne Räucherlachs-Tagliatelle mit Blattspinat-Gorgonzolasoße A1;D;G 6,65 Euro	Hähnchen-Curry mit gebratenem Mangoldgemüse, Mango, Kokosmilch, Hähnchenbruststreifen und Basmatireis A1;B;G;I;J;K;T 6,65 Euro	Rindergulasch mit Speck-Bohnen und Kroketten 2;3;A1;C;I;R;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)**

**Rinderroulade**  
mit Rotkohl und Klößen

6;A1;I;J;M;R;S

9,05 Euro

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

**Bratapfelmus**  
mit Butter-Crumble

A1;G

1,95 Euro

	S1 6,89 €	S2 6,69 €	S3 6,59 €	S4 6,59 €	W1 6,19 €	W2 6,19 €
<b>HERBST-SALATE &amp; CO.</b>						
	<b>HERBSTLICHER KÜRBIS-HÄHNCHEN-SALAT</b> Ofengerösteter Kürbis, zartes gegrilltes Hähnchenfilet, knackige Gurken, frische Tomaten und eine bunte Mischung aus Blattsalaten, dazu Honig-Senf-Dressing J;T	<b>VEGGIE MEDITERRANER RISO-NUDELSALAT</b> mit Mozzarella-Kugeln, Zucchini, Paprika und Tomaten 3;A1;G;K;M	<b>CHEFSALAT</b> 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	<b>VEGGIE GREEN GODDESS SALAD</b> mit frischem Feta, knackiger Gurke, Brokkoli, Spitzkohl, Quinoa und Radieschen, dazu cremige Salatsoße G;K	<b>CEASAR-SALAD-WRAP</b> mit zartem Hähnchenfilet, knackiger Gurke, saftigen Tomaten, frischem Blattsalat und cremige Caesar-Salat-Creme 2;A1;C;G;J;K;T	<b>HOT CHICKEN TIKKA-MELT</b> 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

KW49 02.12.2024 – 08.12.2024

**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](http://gourmetta.de)

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

Tel 0351 - 312 71 17

Fax 0351 - 312 71 18

	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 <b>XXL +0,80 €</b> <b>SP</b> 2,3;7;I;S 6,65 Euro	<b>Vanille-Milchgrieß</b> mit Waldbeeren <b>SP</b> A1;G 6,65 Euro	<b>VEGAN</b> <b>Türkische Linsensuppe</b> mit roten Linsen, Kokosmilch, Paprika und Olivenöl, dazu Fladenbrot <b>SP</b> A1;K;L 6,65 Euro	<b>Schokoladenpudding</b> mit weihnachtlichen Kirschen, dazu hausgemachtes Zimt-Milchbrötchen <b>SP</b> A1;C;G 6,65 Euro	<b>Butter-Makkaroni</b> mit gebratenen Wienerscheiben, Salami und Käse <b>XXL +0,80 €</b> <b>SP</b> 2,3;7;A1;G;J;S 6,65 Euro	<b>Frikadelle</b> in Champignonsoße mit Bratkartoffeln <b>SP</b> 2,3;A1;C;G;I;J;S 5,95 Euro	<b>Nudeln</b> mit Letschosoße <b>SP</b> 2,3;7;A1;G;I;J;S 5,95 Euro		
<b>MENÜ 2</b>	<b>Spirelli</b> mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfeln, dazu Käse <b>XXL +0,80 €</b> 2,3;7;A1;G;I;J;S 6,65 Euro	<b>Szegediner Gulasch</b> mit Knödel <b>XXL +0,80 €</b> A1;C;G;I;S 6,65 Euro	<b>Bratwurst</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree, dazu Senf <b>XXL +1,20 €</b> 2,7;A1;G;I;J;S 6,65 Euro	<b>Hackbällchen „Jäger Art“</b> mit Spätzle <b>XXL +1,00 €</b> <b>SP</b> A1;C;G;I;J;T 6,65 Euro	<b>VEGGIE</b> <b>Schupfnudel-Grill-Gemüse-Pfanne</b> mit Sonnenblumenkernen, dazu Sour-Cream <b>SP</b> A1;C;G;I 6,65 Euro	<b>Weihnachtlicher Kräuterbraten</b> mit Mandel-Brokkoli und Kartoffeln <b>SP</b> A1;G;H;I;J;S 5,95 Euro	<b>Gegrillte Hähnchenbrust</b> in Steinpilzrahm, dazu Gemüsereis <b>SP</b> A1;G;I;T 5,95 Euro		
<b>MENÜ 3</b>	<b>VEGGIE</b> <b>Omelette</b> mit Tomaten, Blattspinat und Mozzarella gefüllt, dazu Erbsenpüree (aus Bio-Erbsen**) <b>SP</b> A1;C;G 6,65 Euro	<b>VEGGIE</b> <b>Zucchini-Spinat-Schafkäse-Auflauf</b> mit Kartoffeln, dazu Paprika-Chili-Dip <b>SP</b> 2;A1;C;G;I;J;K 6,65 Euro	<b>Makkaroni</b> mit Tomatensoße und Jägerschnitzel <b>SP</b> 2,7;A1;A2;C;I;J;S 6,65 Euro	<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Bratkartoffeln, dazu Zitronenecke <b>SP</b> 2,3;A1;C;S 6,65 Euro	<b>Welsfilet im Zitronenmantel</b> mit Ratatouille und Wildreis <b>SP</b> A1;D 6,65 Euro	<div style="border: 2px solid black; padding: 10px; background-color: #fff9c4;"> <p><b>SP   Senioren-Portion</b> -1,00 € Alle markierten Menüs sind auch als kleine Portion erhältlich. <b>Rabatt</b></p> <p><b>BIO</b> <small>nach DE-ÖKO-039</small> Zutatenliste: Erbsen in BIO-Qualität</p> <p><small>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 Queenslandüsse I) Sellerie J) Senf L) Sesamsamen M) Schwefeldioxid, Sulphite N) Lupinen O) Weichtiere</small></p> </div>			
<b>MENÜ 4</b>	<b>Asia-Glasnudel-Bowl</b> Gebratene Glasnudeln, mit Hähnchenfilet, Sesamöl, Möhren, Lauch und Spargel-Bohnen <b>SP</b> A1;D;F;K;L;T 6,65 Euro	<b>Deftige Krautnudeln</b> mit Salami, dazu Käse <b>SP</b> 2,3;A1;G;S 6,65 Euro	<b>VEGGIE</b> <b>Waldpilzragout</b> mit Kräuter-Frischkäsesoße und gebratenen Gnocchi <b>SP</b> A1;G 6,65 Euro	<b>VEGGIE</b> <b>Blumenkohl</b> mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln <b>SP</b> A1;A3;C;F;G;I 6,65 Euro	<b>Gebratene Leber</b> mit Apfel-Zwiebel-Soße und Kartoffelpüree <b>SP</b> A1;G;I;S 6,65 Euro				
<b>MENÜ 5</b>	<b>Weihnachtlicher Striezelbraten</b> mit Orangensoße, Preiselbeerrotkohl und Knödel <b>SP</b> 6;A1;C;G;I;S 7,15 Euro	<b>Weihnachtlicher Rinderbraten</b> mit Lebkuchensoße, Rosenkohl und Klößen <b>SP</b> A1;I;M;R 7,15 Euro	<b>Hähnchenbrust</b> mit Rosinen-Mandelkruste, Glühweinsauce, Brokkoli und Süßkartoffelpüree <b>SP</b> A1;G;H;I;M;T 7,15 Euro	<b>Hausgemachter Schweizer Rösti</b> mit geräuchertem Lachs und Kürbis, dazu Orangen-Sour-Creme-Dip <b>SP</b> A1;C;D;G;M 7,15 Euro	<b>Schweineroulade</b> mit Speckbohnen und Schwenkkartoffeln <b>SP</b> 2,3;A1;G;I;J;S 7,15 Euro				
<b>MENÜ 6</b>	<b>Moritzburger Rostbrät'l</b> mit Senf-Bratensoße und Bratkartoffeln <b>SP</b> 2,3;A1;J;S 6,65 Euro	<b>Mumbai-Chicken-Curry</b> mit Duftreis und Kaffir-Limettenblatt <b>SP</b> A1;B;F;I;J;K;T 6,65 Euro	<b>Kräuterquark</b> mit Leberwurst, Butter und Pellkartoffeln <b>SP</b> 2,3;G;R;S 6,65 Euro	<b>Hähnchenbrust</b> mit Tomate-Mozzarella und Pesto-Spaghetti <b>SP</b> A1;G;K;T 6,65 Euro	<b>VEGGIE</b> <b>Spaghetti „Carbonara Art“</b> mit Schwarzwurzel <b>SP</b> A1;G;I 6,65 Euro				
								<b>WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen)</b>	
								<b>Lachsfilet</b> mit Balsamico-Honig-Senf-Glasur, Safransauce, Bohnen und Fächerkartoffeln <b>SP</b> A1;D;G;I;J;M 9,55 Euro	
						<b>DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)</b>			
						<b>Bratapfelmus</b> mit Butter-Crumble <b>SP</b> A1;G 1,95 Euro			

	S1 6,89 €	S2 6,69 €	S3 6,59 €	S4 6,59 €	W1 6,19 €	W2 6,19 €
<b>HERBST-SALATE &amp; CO.</b>						
	<b>HERBSTLICHER KÜRBIS-HÄHNCHEN-SALAT</b> Ofengerösteter Kürbis, zartes gegrilltes Hähnchenfilet, knackige Gurken, frische Tomaten und eine bunte Mischung aus Blattsalaten, dazu Honig-Senf-Dressing J,T	<b>VEGGIE MEDITERRANER RISO-NUDELSALAT</b> mit Mozzarella-Kugeln, Zucchini, Paprika und Tomaten 3;A1;G;K;M	<b>CHEFSALAT</b> 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	<b>VEGGIE GREEN GODDESS SALAD</b> mit frischem Feta, knackiger Gurke, Brokkoli, Spitzkohl, Quinoa und Radieschen, dazu cremige Salatsoße G,K	<b>CEASAR-SALAD-WRAP</b> mit zartem Hähnchenfilet, knackiger Gurke, saftigen Tomaten, frischem Blattsalat und cremiger Caesar-Salat-Creme 2;A1;C;G;J;K;T	<b>HOT CHICKEN TIKKA-MELT</b> 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.