

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

Mail 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.
MENÜ 1	VEGGIE Französische Käse-Lauchcremesuppe, dazu Baguette A1;A2;A3;G;I 6,65 Euro	VEGGIE 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 SP	VEGAN 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 SP	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
MENÜ 2	Gefüllte rote Paprikaschote mit Letscho-Soße und gebratenem Reis 6;A1;C;I;S 6,65 Euro XXL +1,20 €	Omas Hackbraten mit Bio-Erbesen**, Möhren und Kartoffelpüree A1;C;G;I;J;R;S 6,65 Euro SP	Hausmacher Sülze mit Bratkartoffeln, dazu Remouladensoße 2;6;A1;C;D;F;G;I;J;M;S 6,65 Euro XXL +1,20 €	Spaghetti Bolognese, dazu Käse A1;G;I;R;S 6,65 Euro XXL +0,80 €	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
MENÜ 3	VEGGIE Rührei mit Spinat und Kräuterkartoffeln C;G 6,65 Euro SP	VEGGIE Green Thai Curry mit Wokgemüse, Hähnchenfilet, Kokosmilch und Wildreis A1;B;G;I;J;K;T 6,65 Euro	VEGGIE 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 SP	Hähnchenschnitzel mit Champignonrahmsoße und Kartoffeln A1;C;G;I;T 6,65 Euro		
MENÜ 4	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 XXL +1,00 €	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	VEGGIE Kürbis sin Carne mit Mais, Tomaten und gebratenem Reis G;I;K 6,65 Euro		
MENÜ 5	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 XXL +1,20 €		
MENÜ 6	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 €
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 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.

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

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

WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Lachsfilet mit Balsamico-Honig-Senf-Glasur, Safransauce, Bohnen und Fächerkartoffeln
SP
A1;D;G;I;J;M 9,55 Euro

DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Bratapfelmus mit Butter-Crumble
SP
A1;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.