

MENÜS, SALATE & CO.
FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW50 08.12.2025 – 14.12.2025

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, 08.12.	DIENSTAG, 09.12.	MITTWOCH, 10.12.	DONNERSTAG, 11.12.	FREITAG, 12.12.	SAMSTAG, 13.12.	SONNTAG, 14.12.
MENÜ 1	Gräupcheneintopf mit Kasslerwürfel 2,3;7;A1;A3;S 6,85 Euro	VEGAN Coconut-Lemon-Gras-Soup Thai Style Thailändische Suppe mit ASIA-Gemüse, Kokosmilch und Glasnudeln A1;F;J;K;L 6,85 Euro	Grillwurst mit Currysoße, gebratenen Zwiebeln und Kartoffelpüree 2;3;7;A1;G;J;S 6,85 Euro	Soljanka mit Schmand 2;6;7;G;J;S 6,85 Euro	VEGGIE Pesto-Spaghetti mit Mozzarella und Kirschtomaten A1;G;K 6,85 Euro XXL +0,80 €	Kartoffelsuppe mit Würstchen 2;3;7;S 6,15 Euro	Schweinebraten mit Apfelrotkohl und Kartoffeln 6;A1;S 6,15 Euro
MENÜ 2	Spirelli mit Wurstgulasch, dazu Käse 2;3;7;A1;G;J;S 6,85 Euro	Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln 2;7;A1;A3;J;R;S 6,85 Euro XXL +0,80 € SP	VEGGIE Frischkäsetortellini mit Basilikum-Tomaten-Mozzarellasoße A1;G;K 6,85 Euro SP	Spaghetti Carbonara mit Schinken-Sahnesoße 2;3;7;A1;G;J;S 6,85 Euro	Hackbraten „Griechische Art“ mit Feta, Möhren und Kartoffelstampf A1;C;G;J;J;R;S 6,85 Euro SP	Geschnetzeltes mit Möhrengemüse und Kartoffelgratin A1;G;S 6,15 Euro	Paniertes Fischfilet mit Mischgemüse und Bratkartoffeln 2;3;A1;D;G;S 6,15 Euro
MENÜ 3	VEGAN Mediterrane Gnocchi-Pfanne mit cremigem Spinat, Grillgemüse, Kürbiskerne und getrockneten Tomaten A1;F;K;M 6,85 Euro	VEGGIE Blumenkohl-Brokkoli-Kartoffel-Auflauf mit Cheddarsoße 1;A1;C;F;G;I 6,85 Euro	Kohlroulade mit Krautsoße und Kartoffeln A1;G;J;S 6,85 Euro XXL +1,20 €	VEGGIE 3 Saure Eier in Senfsoße mit Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln A1;C;G;J;J 6,85 Euro XXL +1,00 € SP	Backfisch mit Kartoffelpüree, dazu Dill-Remouladensoße 2;6;A1;C;D;F;G;J;J;M 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 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 ** DE-ÖKO-039 Zutatenliste: Erbsen in BIO-Qualität	
MENÜ 4	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Petersilienkartoffeln A1;G;J;S 6,85 Euro XXL +1,20 € SP	Makkaroni mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel 2;3;7;A1;J;S 6,85 Euro	Thai-Chicken-Curry mit Duftreis und Kaffir-Limettenblatt A1;B;G;J;J;K;L;T 6,85 Euro	Großes Hähnchenschnitzel mit Bratkartoffeln, dazu Zitronenecke 2;3;A1;C;T 6,85 Euro	Steak au four (mit Würzfleisch und Käse) mit Bio-Erbsen** und Reis, dazu Worcestersoße 1;A1;D;F;G;J;S 6,85 Euro		
MENÜ 5	Schinkenkrustenbraten mit Honig glasiert, dazu Schwarzbiersoße, Speckbohnen und Schupfnudeln 2;3;A1;A3;C;S 7,35 Euro	Festtagsschnitzel mit frischen Rahmchampignons und Petersilienkartoffeln A1;C;G;S 7,35 Euro	Hausgemachte Eierkuchen mit Mandelsplittern, dazu Bratapfelmus 3;A1;C;G;H1 6,85 Euro	Weihnachtlicher Rindergulasch mit Rotkohl und Klößen 6;A1;J;M;R 7,35 Euro	Tranchen von der Gänsebrust mit Portweinsoße, Rotkohl und Kroketten 6;A1;C;M;T 9,75 Euro	WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen) Weihnachtliche Entenkeule mit Bratapfelrotkohl und Kartoffelklößen 6;A1;J;M;T 9,85 Euro DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen) Spekulatiusquark mit Mandarinen G 1,95 Euro	
MENÜ 6	Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Bratkartoffeln 2;3;A1;D;S 6,85 Euro	Schweinemedallions mit Rahmsoße, rustica Möhren und Kartoffelgratin A1;G;J;S 6,85 Euro	Lasagne Bolognese A1;C;G;J;R;S 6,85 Euro	Bauernfrühstück mit Schinkenstreifen und Gewürzgurke 2;3;6;7;A1;C;G;J;S 6,85 Euro	VEGAN Dim Sum Gefüllte Teigtaschen mit koreanischem Kimchi-Gemüse und Reis 4;A1;F;J;K;L 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;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

KW51 15.12.2025 – 21.12.2025

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, 15.12.	DIENSTAG, 16.12.	MITTWOCH, 17.12.	DONNERSTAG, 18.12.	FREITAG, 19.12.	SAMSTAG, 20.12.	SONNTAG, 21.12.
MENÜ 1	Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfel	Bohneneintopf mit Rindfleisch	Linseneintopf süß-sauer mit Würstchen	Spirelli mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel, dazu Käse	VEGGIE Spaghetti quattro formaggi	Nudel- Hähncheneintopf mit Gemüse	Fischfilet mit Dillsoße, Mischgemüse und Kartoffelpüree
	XXL +0,80 € A1;I;R;S 6,85 Euro	SP A1;I;R 6,85 Euro	SP 2;3;7;A1;I;S 6,85 Euro	SP 2;3;7;A1;G;I;J;S 6,85 Euro	XXL +0,80 € SP A1;F;G;I 6,85 Euro	A1;C;I;T 6,15 Euro	A1;D;G;I 6,15 Euro
MENÜ 2	Rührei mit Rahmspinat und Petersilien- kartoffeln	VEGGIE Spaghetti Bolognese , dazu Käse	Jägerschnitzel mit Möhren und Kartoffelpüree	Org. Dresdner Bratwurst (vom Hofladen Kühne) mit Sauerkraut und Kartoffelstampf, dazu Senf	Chicken-Gyros mit cremiger Metaxasoße, Balkankäse und gebratenem Reis	Hackbällchen mit Letscho und Gemüsereis	Schwarzbiergulasch mit Blumenkohl und Kartoffeln
	SP C;G 6,85 Euro	XXL +0,80 € A1;G;R;S 6,85 Euro	XXL +1,20 € 2;7;A1;A2;C;G;J;R;S 6,85 Euro	XXL +1,20 € 2;7;A1;G;I;J;S 6,85 Euro	1;4;A1;F;G;I;J;T 6,85 Euro	6;A1;C;G;I;J;S 6,15 Euro	A1;A3;C;G;I;S 6,15 Euro
MENÜ 3	Hähnchenschnitzel mit Rahmsoße, Mischgemüse und Rosmarin-Schwenk- kartoffeln	Seelachsfilet mit Dijon-Senfsoße, Brokkoli und Schwenkkartoffeln	VEGGIE Kartoffel-Feta- Auflauf mit Brokkoli und Käse überbacken, an Paprikacremesoße	Butter-Hühnchen mit Mandeln, Kokos, Cashewkernen, Curry- Sahnesoße und gebratenem Reis	Hausgemachtes Beefsteak mit Blumenkohl, Senf- Hollandaise und Kartoffelstampf	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	
	A1;C;G;I;T 6,85 Euro	A1;D;G;I;J 6,85 Euro	A1;C;G;I 6,85 Euro	A1;G;H1;H4;J;K;T 6,85 Euro	A1;A3;C;F;G;I;J;R;S 6,85 Euro		
MENÜ 4	Tiroler Hirten- Makkaroni mit Schinkenwürfeln, Tomaten, Champignons, Bio- Erbsen** und Gouda	VEGGIE Gebackener Blumenkohl mit Tomaten- Hollandaise und Gnocchi	Kassler mit Sauerkraut und Klößen	VEGGIE Omelette mit Tomaten, Blattspinat und Mozzarella gefüllt, dazu Rosmarin- kartoffeln	VEGAN Fenchel-Curry mit Kokosmilch, Limettensaft und Reis		
	2;3;7;A1;G;S 6,85 Euro	A1;A3;C;F;G;I 6,85 Euro	2;3;7;A1;I;M;S 6,85 Euro	A1;C;G 6,85 Euro	A1;I;J;K 6,85 Euro		
MENÜ 5	Gebratenes Buntbarschfilet im Spekulatiusmantel mit Brokkoli und Butterkartoffeln	Weihnachtlicher Burgunderbraten mit Rotkohl, Preiselbeeren und Klößen	Kaninchenkeule mit Speckrosenkohl und Zwiebelknödel	Saftiger Wildgulasch mit Waldpilzen, Speck-Rosenkohl und Knödel	Kaiserschmarrn mit Spekulatius- Vanillesoße		
	 A1;D;G;I 7,35 Euro	 6;A1;I;M;R 7,35 Euro	 2;3;A1;C;G;I;S 7,35 Euro	 2;3;A1;C;G;I;M;S 7,35 Euro	 A1;C;G;H1 6,85 Euro		
MENÜ 6	VEGGIE Frischkäse- Kartoffeltasche mit Kaisergemüse und Hollandaise	Weihnachtlicher Apfelstrudel mit Vanillesoße , Johannisbeermus , und gerösteten Mandelsplitter	VEGGIE Walnuss-Linguine mit Gorgonzolasoße und gegrillten Kürbisspalten	Hackfleisch- Wikinger-Pfanne mit Zwiebel- Rahmsoße, rustica Gemüse und Spätzle	Schweineroulade mit Rosenkohl und Knödel		
	A1;A3;C;F;G;I 6,85 Euro	A1;G;H1 6,85 Euro	A1;G;I;H3 6,85 Euro	A1;C;G;I;R;S 6,85 Euro	2;3;A1;C;G;I;J;S 6,85 Euro		

WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Weihnachtliche Forelle
mit Schwenkkartoffeln, dazu Zitronenecke

A1;D;G  9,75 Euro

DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Spekulatiusquark
mit Mandarinen

G 1,95 Euro

HERBST-SALATE & CO.

S1 6,99 €



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

S2 6,79 €



VEGGIE GRIECHISCHER
BAUERNSATAT

mit Hirtenkäse, frischen Tomaten,
knackiger Gurke, Paprika, Eisberg-
salat, Oliven, rote Zwiebeln und Blatt-
salaten, dazu Kürbiskern-Vinaigrette

3;G;J;M

S3 6,89 €



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

S4 6,89 €



VEGGIE GREEN
GODDESS SALAD

mit Feta, knackiger Gurke, Zucchini,
Eisbergsalat, Brokkoli, Spitzkohl und
Couscous in spezial goodnesssoße

A1;G;K

W1 6,99 €



SURF & TURF WRAP

Weizentortilla mit zartem
Rindfleisch, Garnelen, knackigen
Gurken, frischem Blattsalat und
pikanter Cocktailsoße

2;A1;B;C;I;J;K;R

W2 6,59 €



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