

# MENÜS, SALATE & CO.

FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW50 09.12.2024 – 15.12.2024

**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, 09.12.	DIENSTAG, 10.12.	MITTWOCH, 11.12.	DONNERSTAG, 12.12.	FREITAG, 13.12.	SAMSTAG, 14.12.	SONNTAG, 15.12.
MENÜ 1	<b>Gräupcheneintopf</b> mit Kasslerwürfel  2,3;7;A1;A3;J;S 6,65 Euro	<b>VEGAN</b> <b>Low Carb Indische-Butter-Chicken-Suppe</b> mit Kokosmilch, Sojafillets und Reis  A1;F;K 6,65 Euro	<b>Grillwurst</b> mit Currysoße, gebratenen Zwiebeln und Kartoffelpüree  2,3;7;A1;G;I;J;S 6,65 Euro	<b>Soljanka</b> mit Schmand  2,3;6;A1;G;I;J;S;T 6,65 Euro	<b>VEGGIE</b> <b>Pesto-Spaghetti</b> mit Mozzarella und Kirschtomaten  A1;G;K 6,65 Euro <b>XXL +0,80 €</b>	<b>VEGGIE</b> <b>Paprika-Tomatensuppe</b> mit Käsetortellini  A1;G;I;K 5,95 Euro	<b>Kartoffelsuppe</b> mit Würstchen  2,3;7;I;S 5,95 Euro
	<b>Spirelli</b> mit Wurstgulasch, dazu Käse  2,3;7;A1;G;I;J;S 6,65 Euro	<b>Grützwurst</b> mit Sauerkraut und Kartoffeln  2,7;A1;A3;I;R;S 6,65 Euro <b>XXL +0,80 €</b> <b>SP</b>	<b>VEGGIE</b> <b>Frischkäsetortellini</b> mit Basilikum-Tomaten-Mozzarella-Soße  A1;G;I 6,65 Euro	<b>Spaghetti Carbonara</b> mit Schinken-Sahnesoße  2,3;7;A1;G;I;S 6,65 Euro	<b>Hackbraten „Griechische Art“</b> mit Feta, Möhren und Kartoffelstampf  A1;C;G;I;J;R;S 6,65 Euro <b>SP</b>	<b>Geschnetzeltes</b> mit Möhregemüse und Kartoffelgratin  A1;G;I;S 5,95 Euro	<b>Paniertes Fischfilet</b> mit Mischgemüse und Bratkartoffeln  2,3;A1;D;G;I;S 5,95 Euro
MENÜ 3	<b>VEGAN</b> <b>Mediterrane Gnocchi-Pfanne</b> mit cremigem Spinat, Grillgemüse, geröstetem Romanesco, Kürbiskerne und getrockneten Tomaten  A1;F;K;M 6,65 Euro	<b>VEGGIE</b> <b>Blumenkohl-Brokkoli-Kartoffel-Auflauf</b> mit Cheddarsoße  1;A1;C;G;I 6,65 Euro	<b>Kohlroulade</b> mit Krautsoße und Kartoffeln  A1;G;I;J;S 6,65 Euro <b>XXL +1,20 €</b>	<b>VEGGIE</b> <b>3 Saure Eier</b> mit Senfgemüse und Kräuterkartoffeln  A1;C;G;I;J 6,65 Euro <b>XXL +1,00 €</b> <b>SP</b>	<b>Backfisch</b> mit Cole Slaw und Bratkartoffeln  2,3;A1;C;D;G;I;J 6,65 Euro	<div style="border: 2px solid black; padding: 10px; background-color: #fff9c4;"> <p><b>SP   Senioren-Portion</b> <b>-1,00 €</b> 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 Queenslandnüsse I) Sellerie J) Senf L) Sesamsamen M) Schwefeldioxid, Sulphite N) Lupinen O) Weichtiere</small></p> </div>	
	<b>Königsberger Klopse</b> mit Kapernsoße und Petersilienkartoffeln  A1;G;I;S 6,65 Euro <b>XXL +1,20 €</b> <b>SP</b>	<b>Makkaroni</b> mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel  2,3;7;A1;I;J;S 6,65 Euro	<b>Thai-Chicken-Curry</b> mit Duftreis und Kaffir-Limettenblatt  A1;B;G;I;J;K;L;T 6,65 Euro	<b>Großes Hähnchenschnitzel</b> mit Bratkartoffeln, dazu Zitronenecke  2,3;A1;C;T 6,65 Euro	<b>VEGGIE</b> <b>Gegrillter Hirtenkäse</b> mit Tomaten-Zucchini-Cous-Cous und Grilltomate, dazu Joghurt-Minze-Dip  A1;G;I;K 6,65 Euro		
MENÜ 5	<b>Schinkenkrustenbraten</b> mit Honig glasiert, dazu Schwarzbiersoße, Speckbohnen und Schupfnudeln  2,3;A1;A3;C;I;S 7,15 Euro	<b>Festtagsschnitzel</b> mit frischen Rahmchampignons und Petersilienkartoffeln  A1;C;G;S 7,15 Euro	<b>Hausgemachte Zimt-Eierkuchen</b> mit Mandelsplittern, dazu Apfelmus  3;A1;C;G;H1 7,15 Euro	<b>Weihnachtlicher Rindergulasch</b> mit Rotkohl und Klößen  6;A1;I;M;R 7,15 Euro	<b>Tranchen von der Gänsebrust</b> mit Portweinsoße, Rotkohl und Kroketten  6;A1;C;M;T 9,55 Euro	<div style="background-color: #ffe0b2; padding: 10px;"> <p><b>WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen)</b></p> <p><b>Weihnachtliche Entenkeule</b> mit Bratapfelrotkohl und Kartoffelklößen  6;A1;I;M;T 9,65 Euro</p> </div>	
	<b>Paniertes Schollenfilet</b> mit Kartoffelpüree, dazu Remouladensoße  1,6;A1;C;D;F;G;I;J;M 6,65 Euro	<b>Schweinemedallions</b> mit Pfifferlingsoße, rustica Möhren und Kartoffelgratin  A1;G;I;S 6,65 Euro	<b>Lasagne Bolognese</b>  A1;C;G;I;R;S 6,65 Euro <b>SP</b>	<b>Bauernfrühstück</b> mit Schinkenstreifen und Gewürzgurke  2,6;7;A1;C;G;S 6,65 Euro	<b>Steak au four</b> (mit Würzfleisch und Käse) mit Bio-Erbsen** und Reis, dazu Worcestersoße  1;A1;D;F;G;I;S 6,65 Euro	<div style="background-color: #ffe0b2; padding: 10px;"> <p><b>DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)</b></p> <p><b>Spekulatiusquark</b> mit Mandarinen  G 1,95 Euro</p> </div>	

HERBST-SALATE & CO.	S1 6,89 €	S2 6,69 €	S3 6,59 €	S4 6,59 €	W1 6,19 €	W2 6,19 €
<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;I;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 Ceasar-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

KW51 16.12.2024 – 22.12.2024

**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, 16.12.	DIENSTAG, 17.12.	MITTWOCH, 18.12.	DONNERSTAG, 19.12.	FREITAG, 20.12.	SAMSTAG, 21.12.	SONNTAG, 22.12.
<b>MENÜ 1</b>	<b>Gulaschsuppe</b> mit Kartoffelwürfel  <b>XXL +0,80 €</b> A1;R;S 6,65 Euro	<b>Bohneneintopf</b> mit Rindfleisch  <b>SP</b> A1;R 6,65 Euro	<b>Linseneintopf</b> süß-sauer mit Würstchen  <b>SP</b> 2;3;7;A1;S 6,65 Euro	<b>Spirelli</b> mit Tomatensoße, Jagdwurst und Salamiwürfel, dazu Käse  <b>SP</b> 2;3;7;A1;G;J;S 6,65 Euro	<b>Brokkoli-Schinken-</b> <b>Auflauf</b> mit Nudeln und Mozzarella-soße  <b>XXL +0,80 €</b> 2;3;7;A1;C;G;J;S 6,65 Euro	<b>Nudel-</b> <b>Hähncheneintopf</b> mit Gemüse  <b>SP</b> A1;C;T 5,95 Euro	<b>Fischfilet</b> mit Dillsoße, Mischgemüse und Kartoffeln   A1;D;G;I 5,95 Euro
<b>MENÜ 2</b>	<b>Rührei</b> mit Rahmspinat und Petersilien- kartoffeln  <b>SP</b> C;G 6,65 Euro	<b>VEGGIE Spaghetti</b> <b>Bolognese</b> , dazu Käse  <b>XXL +0,80 €</b> A1;G;R;S 6,65 Euro	<b>Jägerschnitzel</b> mit Möhren und Kartoffelpüree  <b>XXL +1,20 €</b> 2;7;A1;A2;C;G;J;R;S 6,65 Euro	<b>Bratwurst</b> mit Sauerkraut und Kartoffelstampf, dazu Senf  <b>XXL +1,20 €</b> 2;7;A1;G;J;S 6,65 Euro	<b>Chicken-Gyros</b> mit cremiger Metaxasoße, Balkankäse und Reis   1;4;A1;F;G;J;T 6,65 Euro	<b>Hackbällchen</b> mit Letscho und Gemüseris   6;A1;C;G;J;T 5,95 Euro	<b>Schwarzbiurgulasch</b> mit Blumenkohl und Knödel   A1;A3;C;G;I;S 5,95 Euro
<b>MENÜ 3</b>	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Rahmsauce, Mischgemüse und Rosmarin-Schwenk- kartoffeln  A1;C;G;T 6,65 Euro	<b>Seelachsfilet</b> mit Dijon-Senfsoße, Brokkoli und Schwenkkartoffeln  A1;D;G;J 6,65 Euro	<b>VEGGIE</b> <b>Kartoffel-Feta-Auflauf</b> mit Brokkoli und Käse überbacken, an Paprikacremesoße  A1;C;G;I 6,65 Euro	<b>Butter-Hühnchen</b> mit Mandeln, Kokos, Cashewkernen, Curry- Sahnesoße und gebratenem Reis  A1;G;H1;H4;J;K;T 6,65 Euro	<b>Hausgemachtes</b> <b>Beefsteak</b> mit Blumenkohl, Senf- Hollandaise und Kartoffelstampf  A1;A3;C;F;G;I;J;R;S 6,65 Euro	<div style="border: 2px solid black; padding: 10px; background-color: #fff9c4;"> <p><b>SP   Senioren-Portion</b> Alle markierten Menüs sind auch als kleine Portion erhältlich.</p> <p style="font-size: 2em; font-weight: bold; color: black; background-color: white; padding: 5px;">-1,00 € Rabatt</p> <p><b>BIO</b> nach DE-ÖKO-039 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 Antioxidations- mittel 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>Tiroler Hirten-</b> <b>Makkaroni</b> mit Schinkenwürfeln, Tomaten Champignons, Bio- Erbsen** und Gouda  2;3;7;A1;G;S 6,65 Euro	<b>VEGGIE</b> <b>Gebackener</b> <b>Blumenkohl</b> mit Tomaten- Hollandaise und Gnocchi  A1;A3;C;F;G;I 6,65 Euro	<b>Kassler</b> mit Sauerkraut und Klößen  2;3;7;A1;I;M;S 6,65 Euro	<b>VEGGIE</b> <b>Omelette</b> mit Tomaten, Blattspinat und Mozzarella gefüllt, dazu Rosmarin- kartoffeln  A1;C;G 6,65 Euro	<b>VEGAN</b> <b>Pilzrahm-</b> <b>geschnetztes</b> mit Bandnudeln  A1;F;I 6,65 Euro		
<b>MENÜ 5</b>	<b>Gebratenes</b> <b>Buntbarschfilet</b> im <b>Spekulatiusmantel</b> mit Brokkoli und Butterkartoffeln  A1;D;G;I 7,15 Euro	<b>Weihnachtlicher</b> <b>Burgunderbraten</b> mit Rotkohl, Preiselbeeren und Klößen  6;A1;I;M;R 7,15 Euro	<b>Kaninchenkeule</b> mit Speckrosenkohl und Zwiebelknödel  2;3;A1;C;G;I;S 7,15 Euro	<b>Saftiger Wildgulasch</b> mit Waldpilzen, Speck-Rosenkohl und Knödel  2;3;A1;C;G;I;M;S 7,15 Euro	<b>Kaiserschmarrn</b> mit Spekulatius- Vanillesoße  A1;C;G;H1 7,15 Euro	<div style="background-color: #fff9c4; padding: 5px;"> <p><b>WOCHENMENÜ</b> Montag – Freitag (außer an Feiertagen)</p> <p><b>Weihnachtliche Forelle</b> mit Schwenkkartoffeln, dazu Zitronenecke  A1;D;G 9,55 Euro</p> </div>	
<b>MENÜ 6</b>	<b>VEGGIE</b> <b>Frischkäse-</b> <b>Kartoffeltasche</b> mit Rahmgemüse und Tomatenconcasse  A1;G;I 6,65 Euro	<b>VEGGIE</b> <b>Weihnachtlicher</b> <b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesoße, Johannisbeermus, und gerösteten Mandelsplitter  A1;G;H1 7,15 Euro	<b>VEGGIE</b> <b>Tagliatelle</b> mit Parmesan, Waldpilzen, Petersilie und Sahnesoße  A1;G;I 6,65 Euro	<b>Wikinger-Pfanne</b> mit Hackbällchen, Kürbis, Bio-Erbsen** und Kartoffeln  A1;C;G;J;T 6,65 Euro	<b>Schweineroulade</b> mit Rosenkohl und Knödel  2;3;A1;C;G;I;J;S 6,65 Euro	<div style="background-color: #fff9c4; padding: 5px;"> <p><b>DESSERT*</b> Montag – Freitag (außer an Feiertagen)</p> <p><b>Spekulatiusquark</b> mit Mandarinen  G 1,95 Euro</p> </div>	

	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.