

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
<b>MENU 1</b>	Sommerlicher Nudeleintopf mit Hühnchenfleisch A1;C;I;T 5,15 Euro	Kaltmenü Gurken-Radieschensuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen, dazu Pizzabrot A1;C;G;I 5,15 Euro	PHÓ-Suppe Vietnamesische Rindfleischsuppe mit Gemüse, Glasnudeln, Sojasprossen und frischem Koriander A1;B;D;F;I;K;R 5,15 Euro	Linseneintopf mit Wiener Würstchen A1;G;I;S;T 5,15 Euro	Grüne Chili con carne Suppe mit Rindfleisch, Paprika, Staudensellerie, Kartoffeln und Pastinaken G;I;R 5,15 Euro	Bunter Eintopf mit Flädle und Fleischstückchen A1;C;G;I;S 4,50 Euro	Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel A1;C;G;I;J;S 4,50 Euro
<b>MENU 2</b>	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree, dazu Senf A1;G;I;J;S 5,15 Euro	Geschnitzeltes „Züricher Art“ mit Brösel-Spätzle A1;C;G;I;S 5,15 Euro	VEGGIE Schweizer-Kartoffelrösti mit Käse überbacken, dazu Bio-Brokkoli und Paprika-Chili-Dip A1;G;I;K;R 5,15 Euro	VEGGIE 3 Saure Eier mit Senfsoße, Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln A1;C;G;I;J 5,15 Euro	VEGGIE Würzige Mozzarella-Nudeln mit Grilltomate und Rucola A1;G;I;K 5,15 Euro	Sahnegulasch mit Spätzle A1;C;G;I;S 4,50 Euro	Fischröllchen mit Rahmsoße und Reis A1;D;G;I 4,50 Euro
<b>MENU 3</b>	VEGAN Zucchini-Spaghetti mit Kirschtomaten, gebratenen Champignons und Basilikum-Pesto A1;K 5,15 Euro	Steak au four (mit Würzfleisch und Käse überbacken) mit Erbsenreis, dazu Worcestersoße A1;A1;D;F;G;I;S 5,15 Euro	Kräuterhähnchenbrust „Tomate Mozzarella“ mit roten Pesto-Nudeln A1;G;I;K;T 5,15 Euro	Green-Thai-Curry mit geschwenktem Wokgemüse, Hähnchenfleisch und Duftreis A1;B;G;I;T 5,15 Euro	Hausgemachte Schweineroulade mit Apfel-Rotkohl und Klöße A1;J;I;S 5,15 Euro		
<b>MENU 4</b>	Gegrilltes Seehechtfilet mit Gemüse und Linsen-Edamame-Risotto, dazu Avocado-Frischkäse-Dip A1;C;D;F;G;I;J 5,15 Euro	VEGGIE Eieromelette gefüllt mit Tomate und Mozzarella, dazu Süßkartoffelstampf A1;C;G;I 5,15 Euro	Gnocchi-Pilzpfanne Gebratene Gnocchi und frische Champignons, dazu Schweinefiletstreifen und Käse-Speck-Sahnesoße A1;G;I;S 5,15 Euro	Hackbraten „Griechische Art“ mit Feta, Pfannengemüse und Schwenkkartoffeln A1;C;G;I;R;S 5,15 Euro	Gebratene Hähnchenkeule mit Gemüseris A1;I;T 5,15 Euro		
<b>MENU 5</b>	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Erbsen-Reis A1;G;I;S 5,15 Euro	Deftige Krautnudeln mit Salami, dazu Käse A1;A1;G;I;S 5,15 Euro	Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch und Käse, dazu Frischkäsesoße und gebratener Reis A1;G;I;R;S 5,15 Euro	Zitronen-Spaghettini mit Thunfisch, Zuckerschoten und Frischkäsesoße A1;D;G 5,15 Euro	Warmer englischer Crumble Cake Brotkuchen mit Vanillepudding, Kirschen und Crumble A1;C;G 5,15 Euro		
<b>MENU 6</b>	Gebratene Hähnchenbrust mit marktfischem Gemüse und Kartoffelgratin A1;G;I;T 5,15 Euro	Milchgrieß mit Erdbeerragout A1;G 5,15 Euro	Makkaroni mit Rahmgulasch, dazu Käse A1;G;I;S 5,15 Euro	Spirelli mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel A1;I;J;S 5,15 Euro	Grütwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln A1;C;G 5,15 Euro		
<b>KIDSMENÜ</b>	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree, dazu Senf A1;G;I;J;S 3,50 Euro	Milchgrieß mit Erdbeerragout A1;G 3,50 Euro	Makkaroni mit Rahmgulasch, dazu Käse A1;G;I;S 3,50 Euro	Saure Eier mit Senfsoße, Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln A1;C;G;I;J 3,50 Euro	Warmer englischer Crumble Cake Brotkuchen mit Vanillepudding, Kirschen und Crumble A1;C;G 3,50 Euro		
<b>WOCHENMENU</b>	Schweinefilet im Speckmantel mit Gorgonzolasoße und Champignon-Bandnudeln A1;C;G;I;S 6,55 Euro	Schweinefilet im Speckmantel mit Gorgonzolasoße und Champignon-Bandnudeln A1;C;G;I;S 6,55 Euro	Schweinefilet im Speckmantel mit Gorgonzolasoße und Champignon-Bandnudeln A1;C;G;I;S 6,55 Euro	Schweinefilet im Speckmantel mit Gorgonzolasoße und Champignon-Bandnudeln A1;C;G;I;S 6,55 Euro	Schweinefilet im Speckmantel mit Gorgonzolasoße und Champignon-Bandnudeln A1;C;G;I;S 6,55 Euro		

Web **gourmetta.de**  
Mail **bestellung@gourmetta.de**  
Fon 0351 - 312 71 17  
Fax 0351 - 312 71 18

**SPAR  
MENU**  
2,66€  
✓ Montag bis Freitag  
✓ 2,66 € inkl. Anlieferung  
✓ bis 8.30 Uhr anrufen,  
Auskunft erhalten, bestellen  
✓ nur solange der Vorrat reicht



**XXL-MENU**  
Alle markierten Menüs sind auch als XXL-Menü für 0,80 Euro Aufschlag erhältlich.



**BIO** nach DE-ÖKO-039

Information: K) Knoblauch R) Rindfleisch S) Schweinefleisch T) Geflügelfleisch Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 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

# MENÜS, SALATE & CO

**SOMMER**



- ✓ 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.
- ✓ Akzeptierte Zahlungsmittel: my.gourmetta, edenred, sodexo.
- ✓ Änderungen behalten wir uns vor.

D1 0,95 Euro

**DESSERT\***  
Quark-Beeren-Dessert mit Schokoladen-Baileys-Crumble A1;G

ALLE DRESSINGS UND DIPS SIND HAUSGEMACHT!



S1 4,89 €



S2 4,99 €



S3 4,99 €

**VEGGIE  
GRIECHISCHER  
BAUERN Salat**  
mit Hirtenkäse, Gurke, Paprika, Tomaten, Eisbergsalat, Oliven und roten Zwiebeln, dazu Honig-Balsamico-Vinaigrette  
A1;H3;J;L;M

**POWER-BOWL**  
mit Sesamhähnchen, Couscous, Baby-spinat, Zucchini, Tomate, Edamame, Rotkohl und Walnuss, dazu Röstpaprika-Dressing mit Limette und Koriander  
A1;H3;J;L;T

**CHEFSALAT**  
gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Schinken, geriebenem Gouda und Ei, dazu French-Vinaigrette  
A1;C;G;J;M;S



S4 5,39 €



W1 4,59 €



W2 4,79 €

**VEGAN  
AVOCADO-  
PASTA-SALAT**  
mit Tomaten, Frühlingslauch, Zucchini, Mesclun-Salat und gelber Paprika, dazu grünes Rucola-Basilikum-Pesto  
A1;J;K;M

**WRAP  
„ELSÄSSER-ART“**  
mit Schnittlauch-Schmand, Speckwürfeln, Zwiebeln, geriebenem Gouda, Blattsalaten und Gurke  
A1;G;S

**VEGGIE  
ANTIPASTI WRAP**  
mit Feta-Creme, hausgemachtem Grillgemüse, Oliven, Hirtenkäse und Eisbergsalat  
A1;G;K

# MENÜS, SALATE & CO

SOMMER

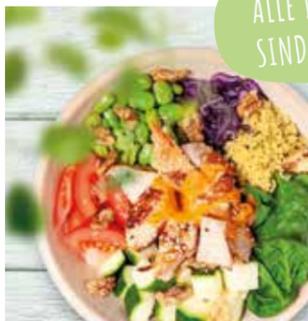


- ✓ Umbestellung taggleich bis 8:30 Uhr.
- ✓ Bestellung für das Wochenende bis Freitag 8:30 Uhr.
- ✓ Auslieferung erfolgt zwischen 9:00 und 13:15 Uhr.
- ✓ Reklamationen können nur am Tag der Lieferung bis 14:00 Uhr anerkannt werden.
- ✓ Lieferungen und Leistungen erfolgen zu unseren AGB.
- ✓ Akzeptierte Zahlungsmittel: my.gourmetta, edenred, sodexo.
- ✓ Änderungen behalten wir uns vor.



S1 4,89 €

**VEGGIE GRIECHISCHER BAUERN Salat**  
mit Hirtenkäse, Gurke, Paprika, Tomaten, Eisbergsalat, Oliven und roten Zwiebeln, dazu Honig-Balsamico-Vinaigrette  
8,G,J,K,M



S2 4,99 €

**POWER-BOWL**  
mit Sesamhähnchen, Couscous, Baby-spinat, Zucchini, Tomate, Edamame, Rotkohl und Walnuss, dazu Röstpaprika-Dressing mit Limette und Koriander  
A1,H3,J,L,T



S3 4,99 €

**CHEFSALAT**  
gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Schinken, geriebenem Gouda und Ei, dazu French-Vinaigrette  
1,C,G,J,M,S



S4 5,39 €

**VEGAN AVOCADO-PASTA-SALAT**  
mit Tomaten, Frühlingslauch, Zucchini, Mesclun-Salat und gelber Paprika, dazu grünes Rucola-Basilikum-Pesto  
A1,J,K,M



W1 4,59 €

**WRAP „ELSÄSSER-ART“**  
mit Schnittlauch-Schmand, Speckwürfeln, Zwiebeln, geriebenem Gouda, Blattsalaten und Gurke  
1,A1,G,S



W2 4,79 €

**VEGGIE ANTIPASTI WRAP**  
mit Feta-Creme, hausgemachtem Grillgemüse, Oliven, Hirtenkäse und Eisbergsalat  
8,A1,G,K



D1 0,93 Euro

**DESSERT\***  
Quark-Beeren-Dessert mit Schokoladen-Baileys-Crumble  
A1,G

ALLE DRESSINGS UND DIPS SIND HAUSGEMACHT!

**gourmetta™**  
FOOD COMPANY

**KIDS  
MENÜ**

Jetzt NEU im Angebot

Aus aktuellem Anlass kochen wir ein zusätzliches **Kids-Menü** für Euch.  
Groß und klein, jung und alt, nah und fern:  
**Bleibt Zuhause und gesund.**  
Wir beliefern Dich sicher.

**KW28 06.07.20 - 12.07.20**  
KW27 auf Rückseite  
**Privatkunden**

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
<b>MENU 1</b>	VEGAN Karotten Orangen-Ingwercremesuppe mit Kokosmilch und gerösteten Sonnenblumenkernen I 5,07 Euro	Omas Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen G,I,J,S,T 5,07 Euro	Bayrische Dunkelbiergulaschsuppe mit Paprika, Zwiebeln und Kartoffelwürfel A1,I,J,K,R,S 5,07 Euro	Kaltmenü VEGAN Frische Tomatensuppe, dazu hausgemachte Crostinis A1,J,K 5,07 Euro	VEGGIE Französische Käse-Lauchcremesuppe, dazu Baguette A1,A2,A3,G,I 5,07 Euro	Hühner-Nudeleintopf mit frischem Gemüse A1,C,I,T 4,43 Euro	Kesselgulasch mit Kartoffelwürfel A1,G,I,R,S 4,43 Euro
<b>MENU 2</b>	Welsfilet im Zitronenmantel mit Ratatouille und Wildreis A1,D,I 5,07 Euro	Spirelli mit Tomatensoße und Jägerschnitzel A1,A2,C,G,I,J,S 5,07 Euro	Kräuterquark mit Leberwurst, Butter und Pellkartoffeln 2;3;G,R,S 5,07 Euro	Wirtshausgulasch mit Speck-Bohnen und hausgemachten Knödel A1,C,G,I,J,S 5,07 Euro	Gebratener Leberkäse mit Spiegelei, Bratensoße und Bratkartoffeln 7;A1,C,G,I,S 5,07 Euro	Putenbraten mit Möhregemüse und Petersilienkartoffeln A1,G,I,T 4,43 Euro	Kaninchenrollbraten mit Rotkohl und Kartoffeln 6;A1,G,I 4,43 Euro
<b>MENU 3</b>	Paniertes Schweineschnitzel mit Erbsen-Möhregemüse und Schwenkkartoffeln A1,C,G,I,S 5,07 Euro	VEGGIE Gefüllte Paprikaschote mit Quinoa, dazu Hirtenkäse und Brokkoligemüse A1,G,I 5,07 Euro	VEGGIE Süßkartoffel-Spinat-Auflauf mit Brikkäse, Kräutersoße, Grillgemüse und getrockneten Tomaten A1,C,G,I 5,07 Euro	Kassler mit Sauerkraut und Klöße 7;A1,I,S 5,07 Euro	Pulled Pork mit Ofengemüse und Wedges, dazu BBQ-Dip 6;A1,C,G,I,J,K,S 5,07 Euro		
<b>MENU 4</b>	VEGGIE Rührei mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln A1,C,G,I 5,07 Euro	Westernkartoffeltopf mit gegrillter Putenbrust, frischem Gemüse und gebratenen Drillingen A1,G,I,K,T 5,07 Euro	Butter-Hühnchen mit Mandeln, Kokos, Cashewkernen, Curry-Sahnesoße und gebratenem Reis B;G;H1;H4;J,T 5,07 Euro	Hausgemachtes Beefsteak mit Bio-Blumenkohl, Senf-Hollandaise und Kartoffelstampf 6;A1;A3;C;D;F;G;I;R,S 5,07 Euro	VEGAN Rote-Linsen-Spinat-Curry mit türkischem Reis A1,I,J 5,07 Euro		
<b>MENU 5</b>	Pestospaghetti mit gegrillten Honig-Sesam-Hähnchenstreifen und Tomatenconcassee A1,G,I,K;L,T 5,07 Euro	Gegrillte Köfte (aus Schweine- und Rinderhack) in Zwiebel-Tomatensugo, dazu Pilawreis A1,C;J;K;R,S 5,07 Euro	Makkaroni mit Tomatensoße, Wurst- und Salamiwürfel, dazu Käse 1;A1;G;I;J,S 5,07 Euro	VEGGIE Spaghetti mit Gouda, rotem Pesto, Basilikum, frischen und getrockneten Tomaten A1,G,K 5,07 Euro	Pfeffersteak mit Käse überbacken, dazu Möhren-Zwiebel-Gemüse und Kartoffelgratin 1;A1;G;I,S 5,07 Euro		
<b>MENU 6</b>	Kaltmenü Sächsischen Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen, dazu Senf A1,C,G,I,J,S 5,07 Euro	Hausgemachter Schweizer Rösti mit Räucherlachs, Grillgemüse und Käse überbacken, dazu Paprika-Chili-Dip 6;A1;C;D;G;I;J 5,07 Euro	Hausgemachte Eierkuchen, dazu Apfelmus 3;A1;C;G 5,07 Euro	Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffelpüree, dazu Remouladensoße 6;A1;C;D;F;G;I;J 5,07 Euro	Hähnchenbolognese Bianco mit Frühlingszwiebeln, marinierten Kirschtomaten und Farfalle A1;A3;C;F;G;K;T 5,07 Euro		
<b>KIDS MENÜ</b>	VEGGIE Rührei mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln A1;C;G;I 3,50 Euro	KIDSMENÜ Spirelli mit Tomatensoße und Jägerschnitzel A1;A2;C;G;I;J;S 3,50 Euro	KIDSMENÜ Hausgemachte Eierkuchen, dazu Apfelmus 3;A1;C;G 3,50 Euro	KIDSMENÜ Fischstäbchen mit Kartoffelpüree, dazu Remouladensoße 6;A1;C;D;F;G;I;J 3,50 Euro	KIDSMENÜ Gebratener Leberkäse mit Spiegelei, Bratensoße und Kartoffelpüree 7;A1;C;G;I;S 3,50 Euro		
<b>WOCHENMENU</b>	Hähnchenbrust Cordon Bleu in Parmesankruste mit Thymian-Tomatensugo, Ratatouille und Rosmarin-Drillinge A1;C;G;I;S,T 6,69 Euro	Hähnchenbrust Cordon Bleu in Parmesankruste mit Thymian-Tomatensugo, Ratatouille und Rosmarin-Drillinge A1;C;G;I;S,T 6,69 Euro	Hähnchenbrust Cordon Bleu in Parmesankruste mit Thymian-Tomatensugo, Ratatouille und Rosmarin-Drillinge A1;C;G;I;S,T 6,69 Euro	Hähnchenbrust Cordon Bleu in Parmesankruste mit Thymian-Tomatensugo, Ratatouille und Rosmarin-Drillinge A1;C;G;I;S,T 6,69 Euro	Hähnchenbrust Cordon Bleu in Parmesankruste mit Thymian-Tomatensugo, Ratatouille und Rosmarin-Drillinge A1;C;G;I;S,T 6,69 Euro		

Web **gourmetta.de**  
Mail **bestellung@gourmetta.de**  
Fon 0351 - 312 71 17  
Fax 0351 - 312 71 18

**SPAR MENU**  
2,66€  
✓ Montag bis Freitag  
✓ 2,66 € inkl. Anlieferung  
✓ bis 8.30 Uhr anrufen, Auskunft erhalten, bestellen  
✓ nur solange der Vorrat reicht



**XXL-MENU**  
Alle markierten Menüs sind auch als XXL-Menü für 0,80 Euro Aufschlag erhältlich.

**BiO**  
nach DE-ÖKO-039

**Information:** K) Knoblauch R) Rindfleisch S) Schweinefleisch T) Geflügelfleisch  
**Zusatzstoffe:** 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 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