

MENÜS, SALATE & CO.

FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW12 18.03.2024 – 24.03.2024

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	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG		
MENÜ 1	Grillwurst mit Currysoße, gebratenen Zwiebeln und Kartoffelpüree 2,3;7;A1;G;J;S 6,55 Euro	VEGAN Kaeng Masaman Mildes Curry mit Karotten, Blumenkohl, Erdnüssen, Sojafillets und Basmatireis 1;2;4;A1;E;F;J;K 6,55 Euro	Bohneneintopf mit Rindfleisch A1;R 6,55 Euro	Oma's Kartoffelsuppe mit Würstchen 2;3;7;I;S 6,55 Euro	VEGAN Porreeeintopf mit Kartoffelwürfeln und veganem Hack A1;F;I 6,55 Euro	Gulasch „Ungarische Art“ mit Gemüse und Kartoffeln A1;G;I;R;S 5,85 Euro	Sonntagsbraten mit Blumenkohl, Brokkoli und Spätzle A1;C;G;I;S 5,85 Euro		
MENÜ 2	Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Spätzle A1;C;G;I;S 6,55 Euro	Spirelli mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel 2;3;7;A1;J;S 6,55 Euro	VEGGIE Käsespätzle mit frischem Schnittlauch und Romanesco A1;C;G;I 6,55 Euro	Kräuterquark mit Butter und Leberwurst, dazu Pellkartoffeln 2;3;6;R;S 6,55 Euro	Szegediner Gulasch mit Knödel A1;C;G;I;S 6,55 Euro	Gebratenes Welsfilet mit Rahmgemüse und Kartoffeln A1;D;G;I 5,85 Euro	Eierragout mit Schinken, Gemüse und Kartoffeln 2;3;7;A1;C;G;J;S 5,85 Euro		
MENÜ 3	VEGGIE Frischkäse Omelette mit Feta, Paprika, Zucchini, Hollandaise und Schwenk- kartoffeln A1;A3;C;F;G;I 6,55 Euro	Gefüllte rote Paprikaschote mit Letschosoße und Reis 6;A1;C;I;S 6,55 Euro	Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln, dazu Zitronenecke 2;3;A1;C;S 6,55 Euro	VEGGIE Schupfnudel-Grill- Gemüsepfanne mit Frischkäsesoße und Sonnen- blumenkernen A1;C;G;I 6,55 Euro	Backfisch in Vollkornpanade mit Cole Slaw und Kartoffelstampf, dazu Remouladensoße 1;6;A1;C;D;F;G;I;J;M 6,55 Euro	<div style="border: 2px solid yellow; padding: 10px;"> <p>SP Senioren-Portion Alle markierten Menüs sind auch als kleine Portion erhältlich.</p> <p style="font-size: 2em; font-weight: bold; background-color: black; color: white; padding: 5px;">-1,00 € Rabatt</p> <p>BIO 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 Queenslandnüsse I) Sellerie J) Senf L) Sesamsamen M) Schwefeldioxid, Sulphite N) Lupinen O) Weichtiere</small></p> </div>			
MENÜ 4	Seelachsfilet mit Spinat-Feta- Kruste, Tomaten- concasse und gebratenem Reis A1;D;G;I 6,55 Euro	Gebratener Leberkäse mit Spiegelei, Bratensoße und Kartoffelstampf 2;3;7;A1;G;I;S 6,55 Euro	Red-Chicken-Curry mit Paprika-Kokos- Chili-Cremesoße und Basmatireis A1;B;G;I;J;K;T 6,55 Euro	Chinesische Nudeln mit Hähnchenstreifen, dazu Sprossen und leichte Sesamcreme A1;C;F;G;I;L;T 6,55 Euro	Spaghetti mit Chili, Knoblauchöl, gebratenen Wiener- scheiben und Gouda 2;3;7;A1;G;K;S 6,55 Euro				
MENÜ 5	Schweinesteak „Försterin Art“ mit Champignons und Käse überbacken, dazu Kartoffelgratin A1;G;I;S 6,55 Euro	Mango-Chicken-Bowl mit Kokosmilch und Duftreis mit Kaffir- Limettenblatt A1;G;I;J;T 6,55 Euro	VEGGIE Spaghetti all arrabbiata mit pikanter Tomaten- Mozzarellasoße A1;G;I 6,55 Euro	Hausgemachte Quarkkeulchen, dazu Apfelmus 3;A1;C;G 6,55 Euro	Gebackenes Parmesan-Hähnchen mit Tomatenconcasse und Pesto-Farfalle A1;C;G;K;T 6,55 Euro				
MENÜ 6	Pestospaghetti mit Hähnchen- brustfilet und Basilikum- Tomatensoße A1;K;T 6,55 Euro	Schweinemedallions mit grünem Spargel, Hollandaise und Kartoffeln A1;A3;C;F;G;I;S 6,55 Euro	Bauernfrühstück mit Gewürzgurke und Schinken 2;6;7;G;C;S 6,55 Euro	Ital. Rosmarin- Hähnchensteak mit Bio-Erbsen und Möhren in Rahm, dazu Gnocchi A1;G;T 6,55 Euro	VEGGIE Kartoffel-Feta-Auflauf mit Brokkoli und Käse überbacken, an Paprikacremesoße A1;C;G;I 6,55 Euro				
								WOCHENMENÜ Montag – Freitag	
								Rinderroulade mit Rotkohl und Klößen 2;3;6;A1;I;J;M;R;S 8,55 Euro	
						DESSERT* Montag – Freitag			
						Chia-Pudding mit Erdbeerragout G 1,95 Euro			

	S1 6,99 €	S2 6,69 €	S3 6,59 €	S4 6,69 €	W1 5,99 €	W2 5,99 €
WINTER-SALATE & CO.						
OMEGA-3-BOWL eine gesunde Komposition aus zartem Lachs, knusprigen Cashew- kernen, mediterranen Risonudeln, frischem Feldsalat, cremiger Avocado, saftiger Paprika und zarter Zucchini A1;D;F;H;J;K;L	VEGGIE ROTE-BETE- SALAT-KREATION bestehend aus gebackener Rote Bete, köst- lichem Ziegenkäse, frischem Rucola, Sonnenblumenkernen und knackigem Eisbergsalat, dazu hausgemachtes Granatapfel-Balsamico-Dressing 1;3;G;J;M	CHEFSALAT harmonische Mischung aus frischen Salaten, saftige Gurken und Tomaten, begleitet von herzhaftem Schinken, geriebenem Gouda und einem gekochten Ei, dazu haus- gemachtes French-Vinaigrette 2;3;C;G;J;S	CAESAR-SALAT zart marinierten Hähnchenfilets, knackiger Eisbergsalat, aroma- tische Parmesansplitter, krosse Rosmarin-Croutons, dazu hausgemachtes Caesar-Dressing A1;C;G;J;K;T	VEGAN FALAFEL-WRAP hausgemachte Falafel-Bällchen in einer Weizentortilla mit frischem Mix aus Eisbergsalat, Rotkohl, Gurke und einem pikanten Sriracha- Hummus A1;K;L	BUDAPEST-TACO gefüllter warmer Taco mit schmelzendem Käse, saftiger Paprika, süßer Mais, gekochtem Ei und herzhaft gewürztem Kolbasz-Hack 2;3;A1;C;G;K;S	

* Nur in Verbindung mit einem Hauptmenü bestellbar. Abbildungen dienen als Serviervorschlag.

MENÜS, SALATE & CO.

FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW13 25.03.2024 – 31.03.2024

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	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
MENÜ 1	VEGAN Türkische Linsensuppe von roten Linsen, Kokosmilch, Paprika und Olivenöl, dazu Fladenbrot A1;J;K;L 6,55 Euro	Gräupcheneintopf mit Rauchfleisch 2;3;A1;A3;J;S 6,55 Euro	Kesselgulasch mit Kartoffelwürfel A1;R;S 6,55 Euro SP	Sahniger Milchgrieß mit Vanille-Kirchen und Zucker-Zimt A1;G 6,55 Euro SP	Fischfilet mit Dillsoße, Mischgemüse und Reis A1;D;G;I 5,85 Euro	Soljanka mit Kartoffelstückchen 2;6;7;A1;G;J;R;S;T 5,85 Euro	Nudeln mit Letscho 6;A1;G;J;S 5,85 Euro
MENÜ 2	Prager Biergulasch mit Rotkohl und Knödeln 6;A1;C;G;J;S 6,55 Euro	Hausmacher Sülze mit Bratkartoffeln, dazu Remouladensoße XXL +1,20 € 2;3;6;A1;C;D;F;G;J;M;S 6,55 Euro SP	Makkaroni mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfeln, dazu Käse XXL +0,80 € 2;3;7;A1;G;J;J;S 6,55 Euro	Kassler mit Sauerkraut und Klößen 2;3;7;A1;J;M;S 6,55 Euro	Geschnetzeltes in Pfeffer-Sahnesoße, dazu Spätzle A1;C;G;J;S 5,85 Euro	Schweinebraten in kräftiger Bratensoße mit Rotkohl und Knödel 6;A1;C;G;J;J;S 5,85 Euro	Jägerbraten mit Gemüse und Knödel A1;C;G;J;S 5,85 Euro
MENÜ 3	Omas Hackbraten mit Rahm-Kohlrabi und Kartoffelpüree A1;C;G;J;R;S 6,55 Euro	VEGGIE Blumenkohlschnitzel mit Mozzarella-Schupfnudeln, dazu Sriracha-Creme 2;A1;C;G;J;J;K 6,55 Euro	VEGGIE Ofenkartoffel mit Hirtenkäse und Grilltomate, dazu Frühlings-Quark G;K 6,55 Euro	VEGAN Pilzrahm-geschnetzeltes mit Bandnudeln A1;F;I 6,55 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>mit 100% Bio-Zutaten</small></p> <p>** 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 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	VEGGIE 3 Saure Eier mit Senfsoße, Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln XXL +1,00 € A1;C;G;J;J 6,55 Euro SP	Sächsischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen 6;A1;J;M;R 6,55 Euro	Chicken-Gyros mit cremiger Metaxasoße, Balkankäse und Reis 1;4;A1;F;G;J;T 6,55 Euro	Buntbarschfilet mit cremiger Zitronen-Ingwer-Soße, rustica Möhren und Duftreis mit Kaffir-Limettenblatt A1;D;G;I 6,55 Euro			
MENÜ 5	Spaghetti mit spicy Hähnchenfilet und Tomaten-Kräuter-Sahnesoße, dazu Käse A1;G;I;T 6,55 Euro	VEGGIE Makkaroni-Mozzarella-Shakshuka Orientalische Tomaten-Paprika-Pfanne mit Spiegelei und Makkaroni A1;C;G;K 6,55 Euro	Schweineschnitzel mit Bio-Erbsen** und Kräuterkartoffeln A1;C;G;J;S 6,55 Euro	Deftige Krautnudeln mit Salami, dazu Käse XXL +0,80 € 2;3;A1;G;J;S 6,55 Euro	Aufgrund der Osterfeiertage sind Bestellungen für Freitag, den 29.03.2024 und Montag, den 01.04.2024 nur bis Donnerstag, den 28.03.2024 8.00 Uhr möglich!		
MENÜ 6	Panierte Hähnchenbrust mit Brokkoli, Hollandaise und Schwenkkartoffeln A1;A3;C;F;G;J;T 6,55 Euro	Gratinierte Tortellini mit Räucherlachs und Frischkäse-Spinatsoße A1;C;D;G;I 6,55 Euro	VEGAN Thai-Veggie-Curry mit Kokosmilch, Süßkartoffel, Zuckerschoten und Basmatireis A1;J;K 6,55 Euro	Marokkanisches Zitronen-Hähnchen mit mediterranem Cous-Cous, dazu Joghurt-Minz-Dip A1;G;K;T 6,55 Euro			

WOCHENMENÜ Montag – Freitag

Auf der Haut gegrilltes Lachsfilet
auf Beluga-Linsen-Ragout mit glasierten Bund-Möhren
A1;D;G;J;K 8,95 Euro

DESSERT* Montag – Freitag

Chia-Pudding
mit Erdbeerragout
G 1,95 Euro

	S1 6,99 €	S2 6,69 €	S3 6,59 €	S4 6,69 €	W1 5,99 €	W2 5,99 €
WINTER-SALATE & CO.	 OMEGA-3-BOWL eine gesunde Komposition aus zartem Lachs, knusprigen Cashewkernen, mediterranen Risonudeln, frischem Feldsalat, cremiger Avocado, saftiger Paprika und zarter Zucchini A1;D;F;H;J;K;L	 VEGGIE ROTE-BETE-SALAT-KREATION bestehend aus gebackener Rote Bete, köstlichem Ziegenkäse, frischem Rucola, Sonnenblumenkernen und knackigem Eisbergsalat, dazu hausgemachtes Granatapfel-Balsamico-Dressing 1;3;G;J;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	 CAESAR-SALAT zart marinierten Hähnchenfilets, knackiger Eisbergsalat, aromatische Parmesansplitter, krosse Rosmarin-Croutons, dazu hausgemachtes Caesar-Dressing A1;C;G;J;K;T	 VEGAN FALAFEL-WRAP hausgemachte Falafel-Bällchen in einer Weizentortilla mit frischem Mix aus Eisbergsalat, Rotkohl, Gurke und einem pikanten Sriracha-Hummus A1;K;L	 BUDAPEST-TACO gefüllter warmer Taco mit schmelzendem Käse, saftiger Paprika, süßer Mais, gekochtem Ei und herzhaft gewürztem Kolbasz-Hack 2;3;A1;C;G;K;S

* Nur in Verbindung mit einem Hauptmenü bestellbar. Abbildungen dienen als Serviervorschlag.