

MENÜS, SALATE & CO.

FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW16 15.04.2024 – 21.04.2024

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	Kesselgulasch mit Kartoffelwürfel A1;I;R;S 6,55 Euro	Omas Kartoffelsuppe mit Würstchen XXL +0,80 € SP 2;3;7;I;S 6,55 Euro	VEGGIE 3 Saure Eier in Senfsoße mit Gemüwestreifen und Petersilienkartoffeln A1;C;G;J XXL +1,00 € SP 6,55 Euro	Milchgrieß mit Vanille-Kirschen A1;G 6,55 Euro	Gebratene Leber mit Apfel-Zwiebelsoße und Kartoffelpüree A1;G;I;S 6,55 Euro	Prager Biergulasch mit Gemüse und Kartoffelpüree A1;G;I;S 5,85 Euro	Gemüseintopf mit Fleischwürfel A1;I;S 5,85 Euro		
	Makkaroni mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel XXL +0,80 € 2;3;7;A1;I;J;S 6,55 Euro	Deftige Krautnudeln mit Salami, dazu Käse 2;3;A1;G;I;S 6,55 Euro	Braumeistergulasch mit Zwiebeln, Speck und Champignons, dazu hausgemachte Knödel 2;3;A1;C;G;I;S 6,55 Euro	Bauernfrühstück mit Gewürzgurke und Schinken 2;6;7;C;G;S 6,55 Euro	Hackbällchen „Jäger Art“ mit Rahmchampignons und Spätzle XXL +1,00 € SP A1;C;G;I;J;T 6,55 Euro	Mediterraner Fisch mit Zucchini-Gemüse und Nudeln A1;D;I 5,85 Euro	Schnitzel mit Bratensoße, Gemüse und Schwenkkartoffeln A1;C;G;I;S 5,85 Euro		
MENÜ 3	VEGGIE Griechisches Geschnetzeltes mit Hirtenkäse, Metaxasoße und Tomaten-Reis 1;A1;F;G;I;K 6,55 Euro	Red Chicken Curry mit Paprika-Kokos- Chili-Cremesoße und Basmatireis A1;B;G;I;J;K;T 6,55 Euro	Steak au four (mit Würzfleisch und Käse) mit Reis, dazu Worcestersoße 1;A1;D;F;G;I;S 6,55 Euro	VEGGIE Gebratene Gnocchi mit Blattspinat und Gorgonzolasoße A1;G;I 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 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>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>			
	Hähnchenschnitzel mit Bio-Erbsen**, Möhren und Kräuterkartoffeln A1;C;G;I;T SP 6,55 Euro	VEGGIE Kartoffel-Feta- Auflauf mit Brokkoli und Käse überbacken, an Paprikacremesoße A1;C;G;I 6,55 Euro	VEGGIE Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Brokkoli A1;G 6,55 Euro	Gebratener Leberkäse mit Spiegelei, Bratensoße und Kartoffelstampf XXL +1,20 € 2;3;7;A1;C;G;I;S 6,55 Euro	Seelachsfilet mit Blattspinat, Senfsoße und Schwenkkartoffeln A1;D;G;I;J 6,55 Euro				
MENÜ 5	Welsfilet im Zitronenmantel mit Ratatouille und Reis A1;D 6,55 Euro	Schweineroulade mit Apfelrotkohl und Klößen 6;A1;I;J;M;S 6,55 Euro	Gegrillte Hähnchenbrust mit Blumenkohl- Brokkoli-Gemüse, Hollandaise und Kartoffelgratin A1;A3;C;F;G;I;T 6,55 Euro	Spirelli mit Wurstgulasch, dazu Käse 2;3;7;A1;G;I;J;S 6,55 Euro	Chicken-Gyros mit Zwiebeln und gebratenem Reis, dazu Tzatziki 4;A1;F;G;I;J;K;T 6,55 Euro			<div style="background-color: #e8f5e9; padding: 5px;"> <p>WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen)</p> <p>Wildschweingulasch in Pfifferling-Whiskysoße, dazu Bundmöhren und Semmelklößen 1;A1;C;G;I;S 8,75 Euro</p> </div>	
	Gebratene Schweinemedaillons mit Käsesoße, Brokkoli und Bratkartoffeln 2;3;A1;G;I;S 6,55 Euro	VEGGIE Schupfnudel- Gemüse-Pfanne mit getrockneten Tomaten, Hirtenkäse, Pesto und Sonnen-blumenkernen A1;C;G;I;K;M 6,55 Euro	Heringsfilet „Hausfrauen Art“ mit Pellkartoffeln 1;6;A1;C;D;F;G;I;J;M 6,55 Euro	Murgh Kali Mirch Cremiges Hähnchen- curry mit Tomaten, Cashewkerne und Pilawreis A1;G;H4;I;J;K;T 6,55 Euro	VEGGIE Schweizer-Kartoffel- Möhren-Rösti mit Grillgemüse, dazu Kräuter-Sour-Cream A1;C;G;J 6,55 Euro				
MENÜ 6	VEGGIE Heringsfilet „Hausfrauen Art“ mit Pellkartoffeln 1;6;A1;C;D;F;G;I;J;M 6,55 Euro	Murgh Kali Mirch Cremiges Hähnchen- curry mit Tomaten, Cashewkerne und Pilawreis A1;G;H4;I;J;K;T 6,55 Euro	VEGGIE Schweizer-Kartoffel- Möhren-Rösti mit Grillgemüse, dazu Kräuter-Sour-Cream A1;C;G;J 6,55 Euro	<div style="background-color: #e8f5e9; padding: 5px;"> <p>DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)</p> <p>Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu mit frischem Erdbeersalat A1;C;G 1,95 Euro</p> </div>					
	Welsfilet im Zitronenmantel mit Ratatouille und Reis A1;D 6,55 Euro	Schweineroulade mit Apfelrotkohl und Klößen 6;A1;I;J;M;S 6,55 Euro	Gegrillte Hähnchenbrust mit Blumenkohl- Brokkoli-Gemüse, Hollandaise und Kartoffelgratin A1;A3;C;F;G;I;T 6,55 Euro					Spirelli mit Wurstgulasch, dazu Käse 2;3;7;A1;G;I;J;S 6,55 Euro	Chicken-Gyros mit Zwiebeln und gebratenem Reis, dazu Tzatziki 4;A1;F;G;I;J;K;T 6,55 Euro

	S1 6,69 €	S2 6,99 €	S3 6,59 €	S4 6,79 €	W1 5,99 €	W2 6,09 €
FRÜHLINGS-SALATE & CO.						
	VEGGIE SPARGEL- RUCOLA-SALAT mit frischen Erdbeeren, grünem und weißem Spargel, gehobeltem Parmesan, einer Mischung aus Blatt- salaten und Eisbergsalat, dazu zartes weißes Balsamico-Vinaigrette 3;G;J;M	PULLED-LACHS-BOWL Harmonie aus zartem Pulled-Lachs, marinierten Glasnudeln, knackigem grünen Spargel, frischen Bohnen, saftiger roter Paprika, Edamame und zarter Zucchini, dazu Sesam- Miso-Dressing A1;D;F;J;K;L	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 TOMATE- MOZZARELLA-SALAT Mozzarella aus regionaler Herstellung mit saftigen Tomaten, würzigem Rucola, knackigem Eisbergsalat, marinierte Risonudeln und Basilikum, dazu Pesto-Genovese-Dressing 1;3;A1;G;J;K;M	CHICKEN-NUGGET-WRAP Weizentortilla gefüllt mit knusprigen Chicken Nuggets, Sweet-Chili- Crème, knackigem Eisbergsalat und frischen Tomaten- und Gurkenwürfeln 7;A1;C;I;J;K;T	DÜRÜM-DÖNER-WRAP Weizentortilla gefüllt mit zartem Kalbsdönerfleisch, knackigem Krautsalat-Mix, unserer haus- gemachten Dönersoße, frischer Gurke und Tomate 1;4;A1;C;F;G;I;J;K;R;T

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

MENÜS, SALATE & CO.

FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW17 22.04.2024 – 28.04.2024
Spargelzeit bei gourmetta! ^A

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	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und Rindfleisch A1;I;R 6,55 Euro	VEGAN Kartoffel-Blumenkohl-suppe mit gebratenem Blumenkohl und Sonnenblumenkernen 6,55 Euro	VEGGIE Spargelcremesuppe mit grünem Spargel und gerösteten Kürbiskernen, dazu Baguette A1;A2;A3;C;F;G;I 6,55 Euro	Chili con Carne mit Reis A1;I;K;R;S 6,55 Euro	VEGGIE Spaghetti all arrabiata mit pikanter Tomatensoße und Käse A1;G;I 6,55 Euro	Gemüseleintopf mit Fleischklößchen A1;C;G;J;T 5,85 Euro	VEGGIE Gemüseteller mit Kräutersoße und Kartoffeln A1;G;I 5,85 Euro
MENÜ 2	Schwarzbiurgulasch mit Rotkohl und böhmischen Zwiebelknödeln 6;A1;A3;C;G;J;S 6,55 Euro	Spirelli mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfeln, dazu Käse SP XXL +0,80 € 2;3;7;A1;G;J;S 6,55 Euro	Makkaroni mit Jägerschnitzel und Tomatensoße SP XXL +1,20 € 2;7;A1;A2;C;J;S 6,55 Euro	Käsespätzle mit Champignon-Rahmgeschneitzeltem SP XXL +1,20 € A1;C;G;I;S 6,55 Euro	Kohlroulade mit Spitzkohlsoße und Kartoffeln A1;G;I;J;S 6,55 Euro	Überbackenes Schnitzel mit Pfirsich und Käse, dazu Kartoffelspalten A1;C;G;J;S 5,85 Euro	Gulasch in Paprikasoße mit Gemüse und Bratkartoffeln 2;3;A1;G;J;S 5,85 Euro
MENÜ 3	VEGGIE Spargelomelette mit grünem Spargel, Kirschtomaten, Mozzarella, Tomaten-Hollandaise und Kartoffeln ^A A1;A3;C;F;G;I 7,05 Euro	VEGGIE Frischer italienischer Gemüseteller mit Grilltomate, Zucchini, Parmesansoße und Gnocchi A1;G;I;K 6,55 Euro	Römerbraten mit Bratensoße, Bio-Erbse**, Möhren und Kartoffelpüree SP XXL +0,80 € A1;C;G;J;R;S 6,55 Euro	Lasagne Bolognese A1;C;G;I;R;S 6,55 Euro	Gegrilltes Seelachsfilet mit Spargelgemüse, Hollandaise und Schwenkkartoffeln A1;A3;C;D;F;G;I 6,55 Euro		
MENÜ 4	Currywurst „Berliner Art“ mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln XXL +0,80 € 2;3;6;7;A1;J;S 6,55 Euro	Pulled Chicken mit gebratenem Reis und Gemüse, dazu Barbecue-Dip 2;6;A1;F;I;K;T 6,55 Euro	VEGGIE Schweizer Rösti mit frischen gebratenen Champignons und Käse, dazu Chipotle-Dip A1;C;G;J;K 6,55 Euro	VEGGIE Gebroter Hirtenkäse an Gartengemüse, Eibly und Kräuter-Frischkäse A1;G;I 6,55 Euro	Yellow Thai Curry mit gegrilltem Hähnchen, frischem Gemüse und Jasmin-Duftreis A1;F;G;I;J;K;T 6,55 Euro		
MENÜ 5	Kaltmenü Hähnchen-Spargel-Salat mit Kirschtomaten, weißem und grünem Spargel, Hähnchenfilets, Sonnenblumenkernen und Brunnenkresse-Honig-Dressing ^A 3;J;K;M;T 7,05 Euro	Schnitzel „Wiener Art“ mit Stangenspargel, cremiger Hollandaise und Kartoffelstampf ^A A1;A3;C;F;G;I;S 7,05 Euro	Gegrillte Hähnchenbrust mit Bärlauch-Butter, Spargelgemüse und Kartoffelgratin ^A A1;G;I;T 7,05 Euro	Frischer Stangenspargel mit gekochtem Schinken, Hollandaise und Petersilienkartoffeln ^A 2;3;7;A1;A3;C;F;G;I;S 7,05 Euro	VEGGIE Bandnudeln mit grünem Spargel, Feta und Pesto-Verde ^A A1;G;K 7,05 Euro		
MENÜ 6	Bunte Nudel-Hackfleischpfanne mit Bärlauch, Gemüse, Basilikumsoße und Schafskäse A1;G;I;R;S 6,55 Euro	Spinat-Lachs-Spaghetti mit Blattspinat, Pesto, Räucherlachs und Lauchzwiebeln A1;D;G;I;K 6,55 Euro	Hausmacher Sülze mit Remouladensoße und Bratkartoffeln 2;6;A1;C;D;F;G;I;J;M;S 6,55 Euro	Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen und Apfelstücken, dazu Apfelmus 3;A1;C;G;H1 6,55 Euro	Kassler mit Sauerkraut und Klößen SP 2;3;7;A1;I;M;S 6,55 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 Queenslandüsse I) Sellerie J) Senf L) Sesamsamen M) Schwefeldioxid, Sulphite N) Lupinen O) Weichtiere

WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Gebratenes Lachsfilet mit Stangenspargel, Hollandaise und Rosmarinkartoffeln

A1;A3;C;D;F;G;I 9,25 Euro

DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu mit frischem Erdbeersalat

A1;C;G 1,95 Euro

	S1 6,69 €	S2 6,99 €	S3 6,59 €	S4 6,79 €	W1 5,99 €	W2 6,09 €
FRÜHLINGS-SALATE & CO.	 VEGGIE SPARGEL-RUCOLA-SALAT mit frischen Erdbeeren, grünem und weißem Spargel, gehobeltem Parmesan, einer Mischung aus Blattsalaten und Eisbergsalat, dazu zartes weißes Balsamico-Vinaigrette 3;G;J;M	 PULLED-LACHS-BOWL Harmonie aus zartem Pulled-Lachs, marinierten Glasnudeln, knackigem grünen Spargel, frischen Bohnen, saftiger roter Paprika, Edamame und zarter Zucchini, dazu Sesam-Miso-Dressing A1;D;F;J;K;L	 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 TOMATE-MOZZARELLA-SALAT Mozzarella aus regionaler Herstellung mit saftigen Tomaten, würzigem Rucola, knackigem Eisbergsalat, marinierte Risonudeln und Basilikum, dazu Pesto-Genovese-Dressing 1;3;A1;G;J;K;M	 CHICKEN-NUGGET-WRAP Weizentortilla gefüllt mit knusprigen Chicken Nuggets, Sweet-Chili-Crème, knackigem Eisbergsalat und frischen Tomaten- und Gurkenwürfeln 7;A1;C;I;J;K;T	 DÜRÜM-DÖNER-WRAP Weizentortilla gefüllt mit zartem Kalbsdönerfleisch, knackigem Krautsalat-Mix, unserer hausgemachten Dönersoße, frischer Gurke und Tomate 1;4;A1;C;F;G;I;J;K;R;T

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