

MENÜS, SALATE & CO.

FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW18 29.04.2024 – 05.05.2024

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	Nudeleintopf mit Gemüse und Hähnchenfleisch SP A1;C;I;T 6,55 Euro	Sahnemilchreis mit frischen Erdbeeren und Zucker-Zimt SP G 6,55 Euro	Fischfilet mit Spargelgemüse und Kartoffelpüree A1;A3;C;F;G;I 5,85 Euro	Linsen süß-sauer mit Würstchen XXL +0,80 € SP 2;3;7;A1;I;S 6,55 Euro	VEGGIE Penne Pomodoro mit Basilikum, frischen Tomaten und Käse A1;G 6,55 Euro	Hackbällchen mit Letschosoße und Reis 6;A1;C;G;J;T 5,85 Euro	Fischfilet im Backteig mit Kräuterrahmgemüse und Kartoffelpüree A1;D;G;I 5,85 Euro
MENÜ 2	Butter-Spaghetti mit gebratenen Wiener Scheiben, Salami und Käse 2;3;7;A1;G;I;J;S 6,55 Euro	Hausgemachtes Beefsteak mit Blumenkohl, Senf-Hollandaise und Kartoffelstampf A1;A3;C;F;G;I;J;R;S 6,55 Euro	Schweinebraten mit Rotkohl und Klößen 6;A1;I;M;S 5,85 Euro	Butter-Hühnchen mit Mandeln, Kokos, Cashewkernen, Curry-Sahnesoße und Basmatireis A1;6;H1;H4;I;J;K;T 6,55 Euro	Szegediner Gulasch mit Knödeln A1;C;G;I;S 6,55 Euro	Champignonsteak mit Schwenkkartoffeln A1;G;I;S 5,85 Euro	Streifen vom Schweinefilet mit Pfeffersoße, Gemüse und überbackenen Kartoffeln A1;G;I;S 5,85 Euro
MENÜ 3	Rührei mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln C;G 6,55 Euro	VEGGIE Kräuterquark mit Leberwurst, Butter und Pellkartoffeln 2;3;G;R;S 6,55 Euro		Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln, dazu Zitronenecke 2;3;A1;C;S 6,55 Euro	Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Bio-Erbesen** und Reis XXL +1,00 € SP A1;G;I;S 6,55 Euro		
MENÜ 4	Gebratene Hähnchenfilet mit chinesischen Nudeln, dazu Sprossen und leichte Sesamcreme A1;C;F;G;I;J;L;T 6,55 Euro	VEGGIE Rosenkohl-Champignon-Pfanne mit brauner Butter, Parmesan und gebratenen Gnocchi A1;G;I 6,55 Euro	Wir wünschen allen Essenteilnehmern einen angenehmen und erholsamen Feiertag	VEGGIE Gebackener Blumenkohl mit Tomaten-Hollandaise und Gnocchi A1;A3;C;F;G;I 6,55 Euro	Gegrilltes Fischfilet mit gebuttertem Gemüse und Rosmarin-Schwenkkartoffeln A1;D;G;I 6,55 Euro		
MENÜ 5	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree, dazu Senf XXL +1,20 € 2;7;A1;G;I;J;S 6,55 Euro	Makkaroni mit Tomatensoße, Wurst- und Salamiwürfel XXL +0,80 € 2;3;7;A1;I;J;S 6,55 Euro		Spirelli mit Rahmgulasch, dazu Käse A1;G;I;S 6,55 Euro	VEGGIE Dinkel-Vollkorn-Röstis mit Pfannengemüse, dazu Paprika-Chili-Dip 2;A1;A5;C;G;I;J;K 6,55 Euro		
MENÜ 6	VEGAN Rote-Bete-Curry mit Basmatireis A1;I;K 6,55 Euro	Welsfilet im Zitronenmantel mit Ratatouille und Wildreis A1;D 6,55 Euro		VEGAN Enchilada gefüllt mit roten Linsen, Mais, Paprika und Kidneybohnen , dazu grüner Salsa-Dip 2;A1;I;F;K 6,55 Euro	Italienisches Steinpilzrisotto mit Hähnchenbruststreifen und Grilltomate A1;G;I;K;T 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 Queenslandnüsse I) Sellerie J) Senf L) Sesamsamen M) Schwefeldioxid, Sulphite N) Lupinen O) Weichtiere

WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Gebratene Knoblauch-Garnelen mit Ratatouille und Pesto-Tagliatelle

A1;B;C;I;K 8,15 Euro

DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Quark-Beerendessert mit Oreo-Crumble

A1;C;G 1,95 Euro

FRÜHLINGS-SALATE & CO.	S1 6,69 € 	S2 6,99 € 	S3 6,59 € 	S4 6,79 € 	W1 5,99 € 	W2 6,09 € 
	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.

MENÜS, SALATE & CO.

FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW19 06.05.2024 – 12.05.2024

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	Spirelli mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfel, dazu Käse 2,3;7;A1;G;J;S 6,55 Euro	Gräupcheneintopf mit Rauchfleisch 2,3;A1;A3;I;S 6,55 Euro	VEGAN Türkische Linsensuppe von roten Linsen, Kokosmilch, Paprika und Olivenöl, dazu Fladenbrot A1;I;K;L 6,55 Euro	Rotbarschfilet mit Butter-Möhren und Kartoffeln A1;D;G 5,85 Euro	Omas Kartoffelsuppe mit Würstchen 2,3;7;I;S 6,55 Euro	Putenröllchen mit Möhrengemüse und Kartoffeln A1;G;I;T 5,85 Euro	Hühnereintopf mit Gemüse und Nudeln A1;C;I;T 5,85 Euro			
MENÜ 2	Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln 2;7;A1;A3;J;R;S 6,55 Euro	Spaghetti Bolognese , dazu Käse A1;G;I;R;S 6,55 Euro	Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln, dazu süßer Senf 2,3;7;A1;C;I;S 6,55 Euro	Kassler mit Sauerkraut und Klößen 2,3;7;A1;I;M;S 5,85 Euro	Hackbällchen „Jäger Art“ mit Spätzle A1;C;G;I;J;T 6,55 Euro	Geschnetzeltes mit Brokkoli und Reis A1;G;I;S 5,85 Euro	Schweinebraten mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree A1;G;I;J;S 5,85 Euro			
MENÜ 3	VEGGIE Schupfnudel-Gemüse- Pfanne mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Pesto und Sonnenblumenkernen A1;C;G;I;K;M 6,55 Euro	VEGGIE Ofenkartoffel mit Hirtenkäse und rustikalem Gemüse, dazu Basilikum-Dip A1;C;G;I;J 6,55 Euro	Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffelpüree, dazu Remouladen- soße 1,6;A1;C;D;F;G;J;M 6,55 Euro	Hähnchenbrust „Tomate Mozzarella“ mit Pesto-Spaghetti A1;G;K;T 6,55 Euro	MENÜ 4	Mango-Chicken-Bowl mit Kokosmilch und Duftreis mit Kaffir- Limettenblatt A1;G;I;J;T 6,55 Euro	Schweineschnitzel mit Brokkoli, Buttersoße und Petersilienkartoffeln A1;A3;C;F;G;I;S 6,55 Euro	Spaghetti „Carbonara Art“ mit Schinken- Sahnesoße 2,3;7;A1;G;I;S 6,55 Euro	Wir wünschen allen Essenteilnehmern einen angenehmen und erholsamen Feiertag!	VEGGIE Panierter Edamer mit marktfrischem Gemüse und Kartoffelpüree, dazu Tatarensoße 6;A1;C;G;J 6,55 Euro
MENÜ 5	Prager Biergulasch mit Apfelrotkohl und Knödel 6;A1;A3;C;G;I;S 6,55 Euro	Seelachsfilet mit Senfsoße, Blattspinat und Kartoffelstampf A1;D;G;I;J 6,55 Euro	Hausgemachte Buchteln mit Vanillesoße A1;C;G 6,55 Euro	Bitte beachten Sie! Aufgrund des Brückentages haben wir am 10.05.2024 unsere Salatkarte, sowie das XXL-, FitMe-, Spar-, Senioren- und Wochenmenü nicht im Angebot!	Wochenmenü Montag – Freitag (außer an Feiertagen) Gebratenes Zanderfilet in Trüffelbutter mit Zuckerschoten und geröstetem Pastinaken-Kartoffelstampf A1;D;G 8,75 Euro	MENÜ 6	VEGGIE Hausgemachte Brokkoli-Falafel mit Möhren-Parmesan- Stampf, dazu Joghurt- Minz-Dip G;K 6,55 Euro	VEGGIE Gratinierte Schwarz- wurzel mit Hollandaise und Käse überbacken, dazu Gnocchi A1;A3;C;F;G;I 6,55 Euro	Schweinemedallions mit Rahmsauce, Möhren und Bauernspätzle A1;C;G;I;S 6,55 Euro	DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen) Quark-Beerendessert mit Oreo-Crumble A1;C;G 1,95 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 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

	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 Dönersauce, 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.