



Besuch  
uns mal!



13. Kalenderwoche vom 27.03.2023 bis 02.04.2023 | Dresden International School – School Campus

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	<b>VEGGIE</b> <b>Cream of Mushroom Soup</b> with herb ravioli  A1;C;G;l 3,68 Euro	<b>VEGGIE</b> <b>Scrambled Eggs</b> with creamed spinach and potatoes  C;G 3,68 Euro	<b>VEGGIE</b> <b>Pasta Pomodoro</b> with grated cheese  1;A1;G;l 3,68 Euro	<b>Homemade Buchteln</b> with vanilla sauce  A1;C;G 3,68 Euro	<b>VEGAN</b> <b>Beetroot and Apple Soup</b> served with baguette  6;A1; A2;A3;l 3,68 Euro
Menü 2	<b>Currywurst</b> with fried onions and mashed potatoes  2;3;7;A1; G;l;J;R;S 4,62 Euro	<b>Strips of Pork</b> with carrots, served with knoepfle  A1;C;G; l;S 4,62 Euro	<b>Köttbullar</b> in brown cream sauce, served with peas and rice  A1;G;J;R 4,62 Euro	<b>VEGGIE</b> <b>Gnocchi</b> with zucchini and tomatoes and Italian hard cheese  A1;G 4,62 Euro	<b>Schnitzel</b> with mixed vegetables and potatoes  A1;C; G;l;S 4,62 Euro
Menü 3	<b>VEGGIE</b>  <b>Herb Curd Cheese</b> with boiled potatoes, served with a colourful leaf salad with lemon dressing  G;J;M 4,62 Euro 	<b>VEGAN</b>  <b>Vegetable Curry</b> with cauliflower, carrots and chickpeas, served with brown rice  A1;J;K 4,62 Euro 	<b>Herb crusted Fish</b> <b>Bordelaise</b> with mashed potatoes and cucumber salad with yoghurt dressing  A1;D;G 4,62 Euro 	<b>Beef Goulash</b> with homemade red cabbage and Bohemian dumplings  A1;C;G; l;R 4,62 Euro 	<b>VEGGIE</b> <b>Couscous with vegetables</b> (cauliflower, zucchini, mushrooms) and lime dip, fruit  A1;G;l 4,62 Euro 
Salat / Dessert					
ALLE MENÜANGEBOTE IM KOMponentENKONzept MIT FREIER KOMponentENWahl					
<p style="text-align: center;"><b>VEGGIE-Gerichte</b> sind OVO-LACTO-VEGETARISCH, d.h. ohne Fleisch und Fisch, aber mit Eiern und Milchprodukten</p> <p style="text-align: center;"> Die Angebote mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.</p>					

**Information:** K) Knoblauch R) Rindfleisch S) Schweinefleisch T) Geflügelfleisch  
**Zusatzstoffe:** 1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker  
 6) Süßungsmittel 7) 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) Wal-  
 nüsse H4) Cashewnüsse H5) Pecannüsse H6) Paranüsse H7) Pistazien H8) Macadamia- oder Queens-  
 landnüsse I) Sellerie J) Senf L) Sesamsamen M) Schwefeldioxid, Sulphite N) Lupinen O) Weichtiere



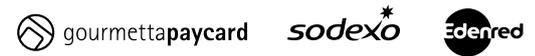
nach DE-ÖKO-039

Änderungen bezüglich  
des Menüangebotes  
behalten wir uns vor.

**GOURMETTA FOOD COMPANY**  
 Meißner Straße 30 · 01445 Radebeul/Sa.  
 T 0351 - 312 71 17 · F 0351 - 312 71 18  
 bestellung@gourmetta.de · gourmetta.de



akzeptierte Zahlungsmittel





**SCHON  
GEWUSST,  
WAS WIR NOCH  
SO MACHEN?**



# KITA, SCHULE, PAUSENSPASS

Gesunde Versorgungskonzepte  
nach Maß für Groß und Klein.

## SCHMECKT UND IS(S)T GESUND



frisch gekochte Menüs

–  
ohne Geschmacksverstärker  
und künstliche Süßstoffe

–  
abwechslungsreiche,  
gesunde und ausgewogene  
Ernährung - von der DGE  
kontrolliert und zertifiziert

–  
Ernährungsberaterin für  
Kinder mit Allergien und  
Unverträglichkeiten

## AUSGEZEIGNETER SERVICE



engagiertes und qualifiziertes  
Fachpersonal

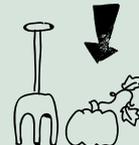
–  
moderne und zeitgemäße Abrechnungs-  
und Verwaltungstechnik

–  
rund um die Uhr kinderleichtes  
Zu-, Um- und Abbestellen

–  
alles aus einer Hand:  
von der Konzeptionierung über die  
Ausstattung bis hin zur Umsetzung

–  
Buffetkonzept, Tischgemeinschaft  
oder klassisch serviert -> Ausgabe-  
konzepte ganz nach Ihren  
Vorstellungen

## REGIONALITÄT UND QUALITÄT



regionale, saisonale und  
frische Produkte

–  
kurze Lieferwege ->  
schont die Umwelt

–  
persönliche Lieferanten-  
beziehungen

–  
hohe Qualitätsstandards



## HABEN SIE INTERESSE

an einer ehrlichen und regionalen  
Küche, die sich ambitioniert um die  
Mittagsversorgung Ihrer kleinen  
Schützlinge kümmert, dann spre-  
chen Sie uns an.

### GOURMETTA FOOD COMPANY

Meißner Straße 30, 01445 Radebeul/Sachsen

T +49(0)351 - 312 71 17

F +49(0)351 - 312 71 18

kontakt@gourmetta.de | www.gourmetta.de