



Besuch  
uns mal!



21. Kalenderwoche vom 22.05.2023 bis 28.05.2023 | Dresden International School – School Campus – AKTION REGIONAL

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	<b>Currywurst</b> with fried onions and mashed potatoes  2;3;7;A1; G;l;J;ST 3,68 Euro	<b>VEGGIE Homemade Zucchini and Carrot Patties</b> with tomato salad and yoghurt dip  A1;C;G 3,68 Euro	<b>Königsberg Meatballs</b> in caper sauce, served with rice  A1;G;l;S 3,68 Euro	<b>VEGGIE Cream of Mushroom Soup</b> with croutons  A1;G;l 3,68 Euro	<b>VEGGIE Cream of Cauliflower Soup (from Nossen/Döbeln)</b> with fresh herbs (from Dresden)  A1;G;l 3,68 Euro
Menü 2	<b>VEGGIE Macaroni (from Riesa)</b> with fresh tomatoes (from Döbeln) and grated cheese (from Radeberg)  A1;G 4,62 Euro	<b>Pork Strips (from Oederan)</b> with carrots (from Nossen) and potatoes (from Weidensdorf)  A1;G;l; S 4,62 Euro	<b>VEGGIE Leaf Spinach (from Nossen)</b> with scrambled eggs (from Radebeul) and potatoes (from Weidensdorf)  C;G 4,62 Euro	<b>Semolina Porridge (from Radebeul/Dresden)</b> with strawberry-rhubarb compote (from Nossen/Radebeul)  A1;g 4,62 Euro	<b>Chicken Schnitzel</b> with mixed vegetables and potatoes  A1;C; G;l;T 4,62 Euro
Menü 3	<b>VEGGIE Herb Curd Cheese</b> with boiled potatoes served with colourful leaf salad with lemon dressing  G;l;M 4,62 Euro 	<b>VEGGIE One Pot Couscous with Vegetables</b> (with cauliflower, zucchini, mushrooms), served with lime dip and fruit  A1;G;l 4,62 Euro 	<b>Herb Crusted Pollack Filet</b> served with homemade 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>VEGAN Yellow Vegetable Curry</b> with cauliflower, carrots and chickpeas, served with brown rice and fruit  A1;l;J; K 4,62 Euro 
Salat / Dessert					

ALLE MENÜANGEBOTE IM KOMPONENTENKONZEPT MIT FREIER KOMPONENTENWAHL

**VEGGIE-Gerichte** sind OVO-LACTO-VEGETARISCH, d.h. ohne Fleisch und Fisch, aber mit Eiern und Milchprodukten



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.

**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) 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



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.

<b>GOURMETTA FOOD COMPANY</b>	
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	