



Besuch
uns mal!



22. Kalenderwoche vom 29.05.2023 bis 04.06.2023 | Dresden International School – School Campus

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1		Kaiserschmarrn (cut-up and sugared pancake with raisins) with applesauce 3;A1;C;G 3,68 Euro	VEGGIE Omelette with potatoes, spinach and peppers C;G 3,68 Euro	VEGAN Minestrone with fresh vegetables and basil, served with bread A1;A2;A3;J;K;L 3,68 Euro	Chicken and Rice Stew with colourful vegetables and parsley I;T 3,68 Euro
Menü 2	We wish all students and teachers a pleasant and relaxing holiday!	VEGGIE Cheese Tortellini with cream sauce and peas A1;C;G;K 4,62 Euro	Jägerschnitzel (fried sausage slice) with tomato sauce and macaroni 2;3;A1;C;J;S 4,62 Euro	Chicken Strips with carrots and rice A1;G;I;T 4,62 Euro	Fish Nuggets with mashed potatoes, served with remoulade sauce A1;C;D;F;G;J 4,62 Euro
Menü 3		Beef Stew with potato cubes, carrots and parsley, served with multigrain bread A1;A2;A3;I;L;R 4,62 Euro 	VEGGIE Homemade Falafel Balls served with yoghurt mint dip and pepper salad G 4,62 Euro 	VEGGIE Baked Potatoes with herb curd cheese and grilled vegetables, fruit G;I 4,62 Euro 	VEGGIE Wholemeal Pasta with stewed tomatoes, basil and grated cheese (Gouda and processed cheese) A1;G 4,62 Euro 
Salat / Dessert					
ALLE MENÜANGEBOTE IM KOMPONENTENKONZEPT MIT FREIER KOMPONENTENWAHL					
<p>VEGGIE-Gerichte sind OVO-LACTO-VEGETARISCH, d.h. ohne Fleisch und Fisch, aber mit Eiern und Milchprodukten</p> <p>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) 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

**AUSGEZEICHNETER
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	