



Besuch uns mal!



gourmetta™
FOOD COMPANY

23. Kalenderwoche vom 05.06.2023 bis 11.06.2023 | Dresden International School – School Campus

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Saxon Potato Salad with wieners 2;3;7;A1; C;G;J;S	VEGGIE Mozzarella Sticks with tomato dip, served with colourful vegetable rice 2;A1;A2; C;J;G	VEGGIE Spaghetti with homemade pesto, diced tomatoes and cheese A1;G;K	Quark Casserole with strawberry sauce A1;C;G	VEGGIE Creamy Tomato Soup, served with baguette A1;A2; A3;G
Menü 2	Spaghetti Bolognese with grated cheese A1;G;I; R;S	Bratwurst with gravy, sauerkraut and mashed potatoes 2;3;7; A1;G;J;S	Cordon Bleu with peas and potatoes 2;3;7;A1; C;G;S;T	VEGGIE Knoepfle with Broccoli, cheese sauce and fried onions A1;A5; C;G	Chicken Balls with tomato rice and corn A1;C; G;J;T
Menü 3	VEGGIE Fried Rice with egg and vegetables (peas, carrots, corn), served with fruit C;I	VEGAN Chili sin Carne with tomatoes, kidney beans and corn, served with flatbread A1;F;I; K;L	VEGGIE Homemade Wholemeal Spelt Rösti , served with tzatziki, carrot salad and fruit A1;A5;C; G;K	Chicken Strips in mushroom sauce served with brown rice A1;G;I;T	Breaded Alaska Pollock Fillet with mustard sauce, homemade mashed potatoes and colourful leaf salad A1;D; G;J
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) Konservierungstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker
6) Süßungsmittel 7) Phosphat 8) geschwärt 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 Queens-

landnüsse I) Sellerie J) Senf L) Sesamsamen M) Schwefeloxid, 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?

gourmetta™
FOOD COMPANY



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



engagierte und qualifizierte
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.

GORUMETTA 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