



Besuch  
uns mal!



24. Kalenderwoche vom 12.06.2023 bis 18.06.2023 | Dresden International School – School Campus

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	<b>VEGGIE Macaroni</b> with tomato sauce and cheese A1;G;l 3,68 Euro	<b>Yeast Dumplings</b> filled with cherries, served with vanilla sauce A1;C;G 3,68 Euro	<b>VEGGIE Potato Pockets</b> filled with cream cheese, served with colourful vegetables and lime yoghurt dip A1;A3;C;F;G;l 3,68 Euro	<b>Herb Curd Cheese</b> with boiled potatoes and liver sausage 2;3;G;S;R 3,68 Euro	<b>VEGGIE Eggs in Mustard Sauce</b> served with parsley potatoes A1;C;G;l;J 3,68 Euro
Menü 2	<b>Beef Strips in Cream Sauce</b> served with carrot and rice A1;G;l;R 4,62 Euro	<b>Chicken Breast</b> with mixed vegetables, gravy and mashed potatoes A1;G;l;T 4,62 Euro	<b>gourmetta-Hausgyros</b> Chicken Gyros served with tomato rice and tzatziki 4;A1;F;G;I;J;K;T 4,62 Euro	<b>Schnitzel</b> with tomato sauce and pasta A1;C;G;I;S 4,62 Euro	<b>VEGGIE Pasta</b> with Cheddar sauce and grated cheese 1;A1;G;l 4,62 Euro
Menü 3	<b>VEGAN Sweet Potato Soup</b> with coconut milk and chickpeas, served with fruit A1;l 4,62 Euro 	<b>VEGGIE Homemade Herb Pancake</b> with tomato and zucchini and Italian hard cheese, served with fruit A1;C;G 4,62 Euro 	<b>Gnocchi Salmon Pan</b> with cream cheese sauce, served with tomato, cucumber and pepper salad A1;D;G 4,62 Euro 	<b>VEGGIE Vegetable Bagel</b> (of cauliflower, peas, carrots), served with brown rice, basil-tomato sauce and coleslaw with carrots and yoghurt dressing A1;G;l 4,62 Euro 	<b>Cheese and Leek Soup</b> with minced beef, served with baguette A1;A2;A3;G;l;R 4,62 Euro 
Salat / Dessert					
ALLE MENÜANGEBOTE IM KOMponentENKONzept MIT FREIER KOMponentENWAHL					
<p><b>VEGGIE-Gerichte</b> 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

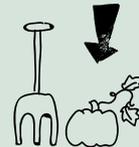
–  
moderne und zeitgemäße Abrechnungs-  
und Verwaltungstechnik

–  
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