








47. Kalenderwoche vom 21.11.2022 bis 27.11.2022 | Dresden International School – School Campus

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	VEGAN Pumpkin Soup with sunflower seeds, served with bread A1;A2;I; J 3,68 Euro	VEGGIE Alphabet Soup with vegetables and parsley A1;C;I 3,68 Euro	VEGGIE Asian Wok Vegetable Pan with Mie noodles A1;C;F;I; J;K;L 3,68 Euro	Apple Milk Rice with sugar and cinnamon G 3,68 Euro	VEGGIE Pasta Pomodoro with cheese 1;A1;G 3,68 Euro
Menü 2	Macaroni with sausage goulash, with cheese 1;2;3;7;A1; 6;I;J;S;T 4,62 Euro	Kebab Plate with raw vegetable salad (red cabbage, white cabbage, cucumber) and cold yogurt tomato sauce, served with flat bread 1;4;A1;C;F; 6;I;J;L;R;T 4,62 Euro	Meatloaf with gravy, vegetables and potatoes A1;C;G;I; J;R;S 4,62 Euro	VEGGIE Pasta with creamy cheese sauce and broccoli A1;G 4,62 Euro	Mediterranean Chicken Leg with vegetable couscous 6;A1;I; T 4,62 Euro
Menü 3	VEGGIE Indian Lentil Dal with tomatoes, cauliflower and princess beans, fruit I;J;K 4,62 Euro 	VEGAN Thai Curry with coconut milk , spinach, zucchini and corn, served with brown rice and fruit I;J;K 4,62 Euro 	Pollock Fillet with honey mustard sauce, served with homemade mashed potatoes and cucumber dill salad A1;D;G;J; M 4,62 Euro 	Chicken Korma with vegetables, coconut flakes and yogurt, served with basmati rice G;I;J;K;T 4,62 Euro 	VEGGIE Homemade Potato-Spelt-Rösti served with carrots and cucumber yogurt A1;A5; C;G 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) 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





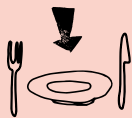
**SCHON
GEWUSST,
WAS WIR NOCH
SO MACHEN?**



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

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