



Besuch
uns mal!



gourmetta™

FOOD COMPANY

49. Kalenderwoche vom 05.12.2022 bis 11.12.2022 | Dresden International School – School Campus

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	VEGGIE Cream of Mushroom Soup with stone baked baguette A1;A2; A3;G;l 3,68 Euro	VEGGIE Scrambled Eggs with creamed spinach and potatoes A1;C;G 3,68 Euro	VEGGIE Pasta Pomodoro with grated cheese 1;A1;G;l 3,68 Euro	Homemade Buchteln (sweet rolls made of yeast dough) with vanilla and speculaas sauce A1;C;G 3,68 Euro	VEGGIE Cheese and Leek Soup with croutons A1;A2; A3;G;l 3,68 Euro
Menü 2	Currywurst with fried onions and mashed potatoes 2;3;7;A1; G;l;l;S 4,62 Euro	Meat Stripes with carrots, served with knoepfle A1;C;G; l;S 4,62 Euro	Königsberg Meatballs in caper sauce, served with peas and rice A1;G;l;S 4,62 Euro	VEGGIE Fried Gnocchi with ratatouille and Italian hard cheese A1;G 4,62 Euro	Chicken Schnitzel with mixed vegetables and potatoes A1;C; G;l;T 4,62 Euro
Menü 3	VEGGIE Herb Curd with boiled potatoes, served with colorful leaf salad with lemon dressing G;l;M 4,62 Euro 	VEGAN Yellow Vegetable Curry with cauliflower, carrots and chickpeas, served with brown rice, fruit A1;l;J;K 4,62 Euro 	Herb crusted Pollack Filet served with homemade mashed potatoes and cucumber salad with yogurt dressing A1;D;G 4,62 Euro 	Moroccan Beef Tajine served with rice and raw vegetable salad A1;l;J;K; R 4,62 Euro 	VEGGIE Colorful Pasta with peas and cream cheese sauce, fruit A1;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

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.

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