



Besuch  
uns mal!



50. Kalenderwoche vom 12.12.2022 bis 18.12.2022 | Dresden International School – School Campus

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	<b>Semolina Porridge</b> with christmasy apple and gingerbread ragout A1;G 3,68 Euro	<b>Fish Nuggets</b> with mashed potatoes, served with tartar sauce A1;C;D; F;G;K 3,68 Euro	<b>Farmer's Omelette</b> with bacon, served with carrot salad 2;7;A1;C; J;S 3,68 Euro	<b>VEGGIE Minestrone</b> with pasta and fresh basil A1;C;l;K 3,68 Euro	<b>VEGGIE Potato and Vegetable Casserole</b> , served with sour cream A1;C; G;l 3,68 Euro
Menü 2	<b>VEGGIE Cheese Tortellini</b> with cream sauce and peas A1;C;G 4,62 Euro	<b>Chicken Noodle Stew</b> with fresh vegetables and parsley A1;C;l; T 4,62 Euro	<b>Fried Sausage Slice</b> with tomato sauce and macaroni C;G 4,62 Euro	<b>Homemade Meatball</b> with sauce, mixed vegetables and potatoes A1;C;G; l;j;R;S 4,62 Euro	<b>Chicken Breast</b> with vegetable bulgur and lemon dip A1;G;l; T 4,62 Euro
Menü 3	<b>Beef Stew</b> with potato cubes, carrots and parsley, served with multigrain bread A1;A2; A3;l;R 4,62 Euro 	<b>VEGGIE BRAIN FOOD Homemade Falafel Balls</b> served with yogurt mint dip and tomato salad G;M 4,62 Euro 	<b>VEGGIE BRAIN FOOD Colorful Couscous</b> with zucchini and tomatoes, served with lemon yogurt dip, fruit A1;G;l 4,62 Euro 	<b>Salmon Cubes</b> in dill sauce, served with rice and cucumber salad A1;D;G; l;M 4,62 Euro 	<b>VEGGIE Wholemeal Pasta</b> with stewed tomatoes, basil and grated cheese (Gouda and processed cheese) 1;A1;G 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

## AUSGEZEIGNETER SERVICE



engagiertes und qualifiziertes  
Fachpersonal

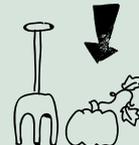
–  
moderne und zeitgemäße Abrechnungs-  
und Verwaltungstechnik

–  
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

