






07. Kalenderwoche vom 11.02.2019 bis 17.02.2019 | Gymnasium Mittweida

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Quarkkeulchen mit Zucker und Zimt, dazu feines Apfel-Ragout A1;C;G 3,03 Euro	VEGGIE Käse-Gemüse-Suppe (mit Brie und Brokkoli), dazu Steinofenbaguette A1;A2; A3;G;I 3,03 Euro	Schwedische Köttbullar mit brauner Rahmsoße und Kartoffelpüree, dazu Preiselbeeren A1;C;G; I;R;S 3,03 Euro	Fischragout in Mango-Currysoße, dazu Pilaw-Reis A1;D;G;I;J 3,03 Euro	VEGGIE Tom Ka Gai Suppe mit Wokgemüse, Bambusstreifen, Reismudeln, Koriander und Blattpetersilie A1;F; G;I 3,03 Euro
Menü 2	Rahmgeschnetzeltes von der Pute mit Möhren, dazu Röstitaler A1;C;G; I;T 3,43 Euro	VEGGIE Saure Eier in Senfsoße mit Gemüstreifen und Salzkartoffeln A1;C;G;I;J 3,43 Euro	Schnitzel Cheesburger Sesam-Burgerbrötchen mit Schweineschnitzel, Goudakäse, Blattsalat, Gurken und pikanter Burgersoße- Soße 6;A1;C; G;L 3,43 Euro	Hähnchenbrust mit Mozzarella überbacken, dazu geschmortes Gemüse und Langkornreis A1;G;I;T 3,43 Euro	VEGGIE Knusprige Couscous- Kartoffelbratlinge mit Bio-Blumenkohl und Schnittlauchquark A1;C; G;I 3,43 Euro 
Menü 3	VEGAN x¹ Rote-Linsen-Quinoa-Suppe mit Kokosmilch, Tomaten, Möhren und Zwiebeln, dazu Ciabatta und Obst A1;A2; A3;A4;L 3,78 Euro	Gedünstetes Seelachsfilet x¹ in Dillssoße, dazu Vollkornreis und bunter Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing A1;D; G;I 3,78 Euro 	VEGGIE x¹ Lasagne von Blattspinat mit Soja und Kürbismürfeln, dazu Paprikasoße und Obst A1;F;G;I 3,78 Euro 	VEGGIE x¹ Griechischer Gemüse- Auflauf mit Zucchini, Aubergine, Tomaten, Eibly und Hirtenkäse, dazu Schmand-Dip A1;C;G;I 3,78 Euro	Rindergulasch x¹ in dunkler Soße, dazu Petersilienkartoffeln und Orangen-Möhrensalat A1;G;I;R 3,78 Euro
Pastabar tägl. wechselnd	Auswahl von verschiedenen Pastakreationen mit wechselnden Soßen 3,33 Euro	Auswahl von verschiedenen Pastakreationen mit wechselnden Soßen (Döner-Spaghetti mit Tomatenconccassee, dazu geriebener Käse) 1;A1;C;G; I;J;R;T 3,33 Euro	Auswahl von verschiedenen Pastakreationen mit wechselnden Soßen 3,33 Euro	Auswahl von verschiedenen Pastakreationen mit wechselnden Soßen (Rigatoni mit gebratenem Hackfleisch, dazu Tomaten-Kräutersoße und geriebener Käse) 1;A1;G; I;R;S 3,33 Euro	Auswahl von verschiedenen Pastakreationen mit wechselnden Soßen (Spirelli mit Jagdwurst- und Salamiwürfeln, dazu Tomatensoße und geriebener Käse) 1;A1; G;I;J;S 3,33 Euro
Salat / Dessert	INKLUSIVE TÄGLICHER VITAMIN-UND DESSERTBAR				
Für die Bio-Komponente gilt: DE-ÖKO-039					
x¹ Empfehlungen entsprechen der Qualitätsstandards der Schulverpflegung der DGE					
VEGGIE-Gerichte sind OVO-LACTO-VEGETARISCH, d.h. ohne Fleisch und Fisch, aber mit Eiern und Milchprodukten					
  Fisch aus nachhaltigem Fang					

Information: K) Knoblauch R) Rindfleisch S) Schweinefleisch T) Geflügelfleisch
Zusatzstoffe: 1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker
 5) geschwefelt 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



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.

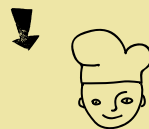


SCHMECKT UND IS(S)T GESUND



- 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



- 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

