





# gourmetta™

FOOD COMPANY



50. Kalenderwoche vom 13.12.2021 bis 19.12.2021 | evangelische Schule Coswig – Grundschule

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	<b>VEGGIE</b> <b>Indisches Linsen Dal</b> mit Tomaten, Blumenkohl und grünen Bohnen, dazu Joghurt und Obst  G;J	<b>Dönerteller</b> mit Rohkostsalat (Rotkohl, Eisberg, Gurken) und kalter Joghurt-Tomatensoße, dazu Fladenbrot A1;C;G;I; J;L;T;R	<b>VEGGIE</b> <b>Hörnchennudeln</b> mit Pilzrahm und Käse 1;A1;G;J	<b>Hausgemachte Eierkuchen</b> mit weihnachtlichem Zimt-Apfelmus 3;A1;C; G	<b>Weihnachtliche Hähnchenkeule</b> mit Apfelrotkohl und Klößen 6;A1;I; M;T
VEGGIE-Essen		<b>VEGGIE</b> <b>Buchstabennudelsuppe</b> mit Gemüse und frischer Blatt Petersilie A1;C;I			<b>VEGGIE</b> <b>Kartoffel-Dinkel-Rösti,</b> dazu Bio-Möhren und Gurken-Tzatziki  A1;A5; C;G;K

Für die Bio-Komponente gilt: DE-ÖKO-039

x<sup>1</sup> Die gekennzeichnete Menülinie ist zertifiziert nach DGE-Qualitätsstandard für die Schulpflege.

**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) 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



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](http://gourmetta.de)



akzeptierte Zahlungsmittel



[gourmettapaycard](http://gourmettapaycard)





**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



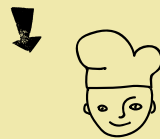
frisch gekochte Menüs

–  
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

