











Besuch
uns mal!



04. Kalenderwoche – 20.01.2025 bis 26.01.2025 - Dresden International School – School Campus

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	VEGGIE Cream of Mushroom Soup served with croutons A1;G;I 4,55 Euro	VEGGIE Eggs in Mustard Sauce served with parsley potatoes A1;C;G;J 4,55 Euro	VEGGIE Saxon Buchteln Sweet rollmade of yeast dough with vanilla sauce A1;C;G 4,55 Euro	Lentil Stew with sausage slices 2;3;A1;I;R;T 4,55 Euro	VEGAN Tom Kha Gai Soup with glass noodles, snow peas, bamboo, carrots and coriander I;K 4,55 Euro
Menü 2	VEGGIE Pasta with mozzarella and tomato sauce A1;G;K 5,60 Euro	Butter Macaroni with sliced wiener and cheese 2;3;A1;G;R;T 5,60 Euro	Chili con Carne with tomatoes, kidney beans and corn, served with rice A1;I;K;R;S 5,60 Euro	Homemade Chicken Gyros with tomato rice and tzatziki 4;A1;F;G;I;J;K;T 5,60 Euro	Baked Fish served with mashed potatoes and tartar sauce A1;C;D;G;I;J 5,60 Euro
Menü 3	Chicken Strips served with organic peas and brown rice  A1;G;T 5,60 Euro	 VEGGIE Vegetable Potato Casserole (with romanesco, carrots, organic peas) gratinated with cheese  A1;C;G;I 5,60 Euro	Homemade Salmon Patty served with cream cheese sauce, vegetable couscous (with zucchini and peppers) and iceberg lettuce with lemon dressing  A1;C;D;G;I;J 5,60 Euro	 VEGGIE Cheese Spaetzle served with leaf salad with yogurt-herb dressing and fruit  A1;C;G 5,60 Euro	 VEGGIE Gnocchi Pan with grilled vegetables (zucchini, peppers) and tomato sauce, fruit  A1;G;K 5,60 Euro
Salate	ALLE MENÜANGEBOTE IM KOMPONENTENKONZEPT MIT FREIER KOMPONENTENWAHL				

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

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



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

