



 gourmetta®

 **SCHLAUER ESSEN,  
FITTER DENKEN.**  
CLEVERE SCHULVERPFLEGUNG





(👤+🍴=😊)



GUTE LAUNE

KANN MAN ESSEN

*Schule*





## KINDER-UND SCHÜLERCAFETERIA

HERZLICH WILLKOMMEN!

NEUES SCHULJAHR – NEUE QUALITÄT UND VIELFALT

Sehr geehrte Gäste,

eine ausgewogene Ernährung und viel Bewegung ist die beste Basis für eine gesunde körperliche und geistige Entwicklung unserer Kinder.

Wir Erwachsenen tragen die Verantwortung, um unseren Kindern diese Basis zu ermöglichen.

Auch die Schulverpflegung muß diesem Anspruch gerecht werden und diese Verantwortung über das familiäre Umfeld hinaus garantieren können.

Wir ALLE müssen auf die Gesundheit unserer Kinder Acht geben.

Mit dieser Information möchten wir uns kurz vorstellen und entsprechende Fragen zur Bestellung und Abrechnung beantworten.



**FÜR UNSERE KINDER KOCHEN –**

**MIT VERANTWORTUNG UND FREUDE**



**GESUNDES ESSEN**

**FÜR EINE GESUNDE ENTWICKLUNG**

**UND EINEN AUFGEWECKTEN GEIST**

### WENN ICH GROSS BIN

möchte ich einmal Pilot werden, weil das ein lustiger und leichter Beruf ist. Dies ist auch der Grund, warum es so viele Piloten gibt. Die Piloten müssen nicht lange die Schulbank drücken, denn sie müssen lediglich Zahlen lesen können, um die Geräte abzulesen. Ich denke, daß sie auch Straßenkarten lesen müssen, um den Weg nicht zu verlieren. Piloten müssen tapfer sein, um nicht Angst zu haben, wenn es Nebel gibt und sie vorne nichts sehen, oder wenn ein Flügel oder ein Motor abreißt. Sie müssen dann Ruhe bewahren und wissen, was sie zu tun haben.

Piloten müssen auch gute Augen haben, um durch die Wolken sehen zu können.

Sie dürfen auch keine Angst vor Blitz und Donner haben, denn in der Luft sind sie den Gewalten immer näher als wir am Boden. Das Gehalt der Piloten ist auch so eine Sache, die ich sehr schätze. Die Piloten verdienen mehr Geld, als sie ausgeben können.

Darum glauben die Leute, daß Fliegen gefährlich ist. Aber nur die Piloten selbst wissen, daß Fliegen sehr einfach ist.

Ich hoffe nur, daß ich beim Fliegen nicht luftkrank werde, denn im Auto wird mir immer schlecht. Wenn es mir im Flugzeug schlecht wird, dann kann ich leider nicht Pilot werden und muß halt einer richtigen Arbeit nachgehen.

*Aufsatz eines zehnjährigen Schülers*





## TRADITIONELLE FRISCHEKÜCHE SYSTEMATISIERT

**Schulessen – professionell und durchdacht.** Bei unserer frischen Speisezubereitung achten wir besonders auf die Qualität unserer Produkte. Kurze Wege garantieren frische Waren. Die enge Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten und Produzenten gewährleisten täglich frische Zutaten wie z.B. Frischgemüse und Obst. Sättigungsbeilagen wie Klöße, Knödel, Fleischkomponenten oder auch alle verwendeten Saucen kommen aus unserer eigenen Zubereitungsküche und werden nicht als Fertigprodukte bezogen.

Unsere Speisen werden nach höchsten Qualitätsansprüchen und unter Einhaltung aller Hygienevorschriften zubereitet. Durch den Einsatz neuester Technik, der Verarbeitung hochwertiger Produkte und einer Menüplangestaltung nach den Richtlinien der DGE können wir eine ausgewogene und schmackhafte Speisenqualität garantieren.

## ÜBER GOURMETTA

gourmetta ist ein Radebeuler Mittelstandsunternehmen. Zu den Kerngeschäften wie die Bewirtschaftung von Firmenrestaurants gehören auch die Bereiche mobile Mittagsversorgung, Event- und Konferenzcatering sowie die Produktion von Lebensmittelkomponenten für Gastronomie, Hotellerie und Handel.

Durch eigene Produktion sind wir in der Lage auf viele industriell vorgefertigte Produkte zu verzichten und eine täglich frische und traditionelle sowie konventionelle Zubereitung unserer Speisen zu garantieren.

Kreativität, Flexibilität, qualifiziertes und motiviertes Personal, effiziente und moderne Verwaltung zeichnen uns ebenfalls aus wie die Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten.



(🍴+🍷=😊)



# UNENDLICH GUTER GESCHMACK MACHT SCHULE





## GUT ZU WISSEN

### **gourmettas Wahlfreiheit**

Unser vielseitiges Menüangebot nach den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. bietet eine umfangreiche Auswahl von individuell und appetitlich zusammengestellten Warm- und Kaltspeisen sowie verschiedenster Desserts und Salatvariationen.

Zur Wahl stehen täglich, ergänzt mit wechselnden Aktionen:

- frische Salate
- Vegetarisches
- Suppen, Eintöpfe und Süßes
- Chefkoch-, DGE-Empfehlungen und Brainfood
- Fleisch- und Fischgerichte

In unseren Cafeteriakonzepten wird das Angebot durch frische Backwaren, Snacks, Heißgetränkesspezialitäten und Kaltgetränken bereichert.

### **Fragen zu Lebensmittelunverträglichkeiten**

Sämtliche Menüpläne sind entsprechend der aktuellen Vorschriften um die Zusatzstoffe und Allergene ergänzt. Zur individuellen Beratung und Menüzusammenstellung steht Ihnen unsere Dipl.-Oecothroph. / Ernährungsberaterin jederzeit gern zur Verfügung.

### **Essenbestellung**

Mittagessen können wie nachstehend bestellt werden:

- am Terminal in der Schule mit Chipkarte
- im Internet unter [www.gourmetta.de](http://www.gourmetta.de)  
mit Kundennummer und Passwort
- per E-Mail an [bestellung@gourmetta.de](mailto:bestellung@gourmetta.de)
- per Telefon 0351. 312 71-17
- per Telefax 0351. 312 71-18

Die Speisepläne erhalten Sie i.d.R. 4 Wochen im voraus in deutscher und wenn benötigt in englischer Sprache.

### **Ab- und Umbestellungen**

Eine bequeme Be-, Um- oder Abbestellung ist bis 8.00 Uhr am Versorgungstag möglich.

### **Personalisierter Kundenbereich in unserem Webportal**

- volle Kostentrolle durch detaillierte Rechnung sowie Rechnungsübersicht
- volle Bestellübersicht und Menükontrolle durch Bestellhistorie
- Erinnerungsfunktion für neue Menüpläne oder anstehende Bestellungen

### **Bezahlung**

Die Bezahlung der vorbestellten Mittagsmenüs und sonstigen Leistungen erfolgt bargeldlos über das Lastschriftverfahren nach einem Abrechnungszeitraum. Sie erhalten per E-Mail eine detaillierte Rechnung über die in Anspruch genommenen Leistungen. Der Abrechnungszeitraum ist monatlich.

Andere Leistungen wie z. Bsp. Getränke und Snacks können durch Bargeldentwertung der Chipkarte bezogen werden. Die Chipkarte kann in der Cafeteria mit Bargeld in beliebiger Höhe aufgewertet werden (nur möglich mit [gourmetta.paycard](http://gourmetta.paycard) und Schulen mit Cafeteria-Angebot).

### **Kontakt**

**gourmetta restaurants GmbH & Co. KG**

Meißner Straße 30 | D-01445 Radebeul

Telefon +49(0)351. 312 71-17

Telefax +49(0)351. 312 71-18

Internet [www.gourmetta.de](http://www.gourmetta.de)

E-Mail [bestellung@gourmetta.de](mailto:bestellung@gourmetta.de)





(🧠+🥗=😊)



fitter essen . schlauer denken



**SCHLAUE LEBENSMITTEL**

**UNSER BEITRAG ZUR**

**GESUNDEN ERNÄHRUNG.**







## DAS GEHIRN ISST MIT.

Mit klugen Lebensmitteln versorgt Ihr Eure Denkzentrale optimal und stellt Euch jeder geistigen Herausforderung. Die Aufgaben sind anspruchsvoll geworden und fordern viel Aufmerksamkeit, ein gutes Gedächtnis und Kreativität. Mit den folgenden Lebensmitteln könnt Ihr Eure Kopfarbeit unterstützen.

Zu brainfood gehören Lebensmittel, die bestimmte Spurenelemente, Omega-3-Fettsäuren und Vitamine enthalten.

## WELCHE LEBENSMITTEL HALTEN DICH WIE FIT?

### Kohlenhydrate sorgen für Gehirnpower

Kohlenhydrate aus Brot, Teigwaren, Reis, Kartoffeln und Vollkorngetreideprodukten liefern die nötige Energie für das Gehirn.

### Eiweiß, Treibstoff für Dein Nervensystem

Eiweiße aus magerem Fleisch, Fisch, Hülsenfrüchte, Nüsse, Milchprodukten und Eiern sorgen dafür, dass Informationen innerhalb des Gehirns und Nervensystem weitergeleitet werden und Ihr Euch Dinge merken könnt.

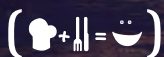
### Hochwertige Fette für mehr geistige Fitness

Wichtig sind Fette aus Butter und Pflanzenölen. Verwendet in geringen Mengen sind sie lebensnotwendig für die Denkleistung des Gehirns.

### Mineralstoffe und Vitamine machen munter

Obst, Hülsenfrüchte, Käse und Gemüse übernehmen im Gehirn wichtige Steuerungs- und Schutzfunktionen.

**Die richtigen Mahlzeiten für Kluge Köpfe – Speziell gekennzeichnete Gerichte findet Ihr künftig in jedem gourmetta-Menüplan.**



## Im DGE-Ernährungskreis werden 7 Gruppen unterschieden

1. Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln
2. Gemüse, Salat
3. Obst
4. Milch und Milchprodukte
5. Fleisch, Wurst, Fisch und Eier
6. Öle und Fette
7. Getränke

Quelle: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., Bonn . Für weiterführende Informationen [www.dge.de](http://www.dge.de)



# ERNÄHRUNG: BASIS FÜR EIN GESUNDES LEBEN

## DGE – Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V

Eine vollwertige Ernährung kann dazu beitragen, Wachstum, Entwicklung, Leistungsfähigkeit und Gesundheit des Menschen ein Leben lang zu fördern bzw. zu erhalten. Für eine erfolgreiche Ernährungsaufklärung sind leicht verständliche Empfehlungen erforderlich, die sich im Alltag einfach umsetzen lassen. Mit den **10 Regeln der DGE** für eine vollwertige Ernährung, dem **DGE-Ernährungskreis** und der **Dreidimensionalen DGE-Lebensmittelpyramide** hat die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) wissenschaftlich gesicherte lebensmittelbezogene Ernährungsempfehlungen erarbeitet, die offiziell für Deutschland gelten. Sie veranschaulichen, wie eine gesundheitsfördernde Ernährung gestaltet werden kann.

gourmetta ist DGE zertifiziert. Im Menüplan ist die DGE Menülinie gekennzeichnet.

## Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der DGE

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung hat auf der Basis aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse 10 Regeln formuliert, die Ihnen helfen, genussvoll und gesund erhaltend zu essen.

- 1.) Die Lebensmittelvielfalt genießen
- 2.) Reichlich Getreideprodukte sowie Kartoffeln
- 3.) Gemüse und Obst – Nimm „5 am Tag“
- 4.) Milch und Milchprodukte täglich, Fisch ein- bis zweimal in der Woche, Fleisch, Wurstwaren sowie Eier in Maßen
- 5.) Wenig Fett und fettreiche Lebensmittel
- 6.) Zucker und Salz in Maßen
- 7.) Reichlich Flüssigkeit
- 8.) Schonend zubereiten
- 9.) Sich Zeit nehmen und genießen
- 10.) Auf das Gewicht achten und in Bewegung bleiben

## DGE-Ernährungskreis

Vollwertig essen und trinken hält gesund, fördert Leistung und Wohlbefinden. Wie dies gelingt, zeigt der DGE-Ernährungskreis. Er zeigt auf einen Blick, wie sich eine vollwertige Ernährung mit allen lebensnotwendigen Nährstoffen zusammensetzt. Der Kreis unterteilt das reichhaltige Lebensmittelangebot in 7 Gruppen. Jede Lebensmittelgruppe liefert bestimmte Nährstoffe in unterschiedlichen Mengen. Je größer ein Feld ist, desto größere Mengen sollten aus der Gruppe verzehrt werden. Lebensmittel aus kleinen Segmenten sollten sparsam verwendet werden.





**GOURMETTA.PAYCARD**  
**EINFACH & SICHER**





## INTELLIGENTE BESTELL- UND ZAHLUNGSSYSTEME

### **gourmettapaycard**

Die gourmetta.paycard dient als Mittel für einfache Bestell- und Zahlungsabwicklungen.

Mittels gourmetta.paycard können unsere Gäste, mit ihrer personalisierten Chipkarte, unkompliziert und jederzeit Bestellvorgänge an den aufgestellten Terminals vornehmen. Als weitere Applikation können Bargeldaufwertungen in beliebiger Höhe vorgenommen werden um bargeldlos in der Cafeteria Leistungen beziehen zu können.

Das System wird kostenfrei zur Verfügung gestellt und erfüllt hohe Sicherheitsansprüche sowie Bestimmungen des Datenschutzes.





MENÜVIELFALT

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

SERVICE

KONTAKT

FAQ



BESTELLUNG



## gourmetta.SCHULVERPFLEGUNG

### SCHLAUER ESSEN, FITTER DENKEN

Clevere Schulverpflegung - Eine ausgewogene Ernährung bildet die Basis für eine gesunde körperliche und geistige Entwicklung.

Schulverpflegung

### SCHLAUER ESSEN, FITTER DENKEN – SCHULESSEN VON GOURMETTA

Essen ist nicht nur eine bloße Lebensnotwendigkeit, es ist darüber hinaus auch eines unserer schönsten und wichtigsten Alltagsrituale. Rituale geben uns allen Kraft. Insbesondere unseren Kindern schenken sie Halt und Struktur. Sie sind wichtige Inseln im Alltag, an denen Kinder gemeinsam Ankommen, Verweilen, Auftanken und Genießen können.

Durch unsere jahrelange Erfahrung auf dem Gebiet der Schulverpflegung sind wir in der Lage, die Wünsche der Kinder zusammen mit unserem fachlichen Know-how im Hinblick auf eine gesunde und ausgewogene Ernährung in einem einladenden Umfeld harmonisch zu vereinen.



### SCHULESSEN - PROFESSIONELL UND DURCHDACHT

Bei unserer frischen Speisezubereitung achten wir besonders auf die Qualität unserer Produkte. Kurze Wege garantieren frische Waren. Die enge Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten und Produzenten gewährleistet täglich frische Zutaten wie z.B. Frischgemüse und Obst. Sättigungsbeilagen wie Klöße, Knödel, Fleischkomponenten oder auch alle verwendeten Saucen kommen aus unserer eigenen Zubereitungsküche und werden nicht als Fertigprodukte bezogen.

Unsere Speisen werden nach höchsten Qualitätsansprüchen und unter Einhaltung aller Hygienevorschriften zubereitet. Durch den Einsatz neuester Technik, der Verarbeitung hochwertiger Produkte und einer Menüplangestaltung nach den Richtlinien der DGE können wir eine ausgewogene und schmackhafte Speisenqualität garantieren.

### „Schlauer Essen-Menü“

Gesundes Essen beginnt bereits in der Grundschule, deshalb bieten wir jeden Tag ein Menü angelehnt an die Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) oder der Vollwertkost an:

Donnerstag 28.05.2016

#### Vollwert-Menü

Gebratener Eierreis mit Chinakohl, Möhren, Lauch und Paprika-Dip <sup>(CS-1)</sup>

Freitag 29.05.2015

#### DGE-Menü

Seelachsfilet mit Apfel-Lauchrahm und Kartoffelgratin <sup>(1)AD-58</sup>

Die Deklaration der enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene kann [hier](#) eingesehen werden.

Hier finden Sie weitere Informationen zu unserem Unternehmen.

**gourmetta.GRUPPE** ▶

**€ Geträgt von** **Deutscher** **1.884**

#### UNTERNEHMEN

gourmetta Gruppe  
Management  
Produktion  
Restaurants

#### INFORMATIONEN

Datenschutz  
AGB  
Impressum  
TKU  
Presse & Karriere  
Presse

#### MEIN GOURMETTA

Kontakt  
Formulare

Änderungen  
Newsletters



© 2016 - gourmetta





## LEITFADEN ZUR ONLINEBESTELLUNG

Pfiffig sein und Zeit sparen mit der gourmetta - Onlinebestellung!  
Also, schnell und einfach ein Kundenkonto anlegen und loslegen...

Die Bestellung der Menüs ist rund um die Uhr möglich, ganz bequem  
von Zuhause mit einem übersichtlichen Onlinespeiseplan.

Mit dem eigenen Kundenkonto hat man seine Bestellungen immer  
im Blick, um- oder abbestellen ist kinderleicht und außerdem  
gibt's die volle Kostenkontrolle.





The screenshot displays the Gourmetta website's user interface. At the top, there is a navigation bar with links for 'MENÜVIELFALT', 'FÜR DEN KLEINEN HUNGER', 'SERVICE', 'KONTAKT', and 'FAQ'. A red 'BESTELLUNG' button with a shopping cart icon is on the right. Below the navigation bar, a central window shows the 'ANMELDEN' (Login) form. This form includes input fields for 'Kundennummer' and a password, a red 'ANMELDEN' button, and a link for 'Passwort vergessen?'. Below the login form, there is a link to register: 'Sie haben noch kein Konto? Dann hier kostenlos registrieren!'. Further down, contact information is provided: 'Bei Fragen oder Problemen stehen wir Ihnen jederzeit gern zur Verfügung.', 'Telefon: 0351-3127117', and 'E-Mail: [kontakt@gourmetta.de](mailto:kontakt@gourmetta.de)'. To the right of the contact info, the date 'Dienstag 26.05.2015' and 'DGE-Menü' are displayed. Below the contact info, there are three small images: a plate of food, a chalkboard with 'EGAL!' and 'Hauptsache', and a woman's face. Below these images, another window shows the 'KONTO ERSTELLEN' (Create Account) form. This form has a title 'KONTO ERSTELLEN' and a sub-header 'ZUR PERSON'. It includes radio buttons for 'Frau', 'Herr', 'Firma', and 'Schule'. Below these are input fields for 'Schule / Firma / Nachname', 'Ansprechpartner / Vorname', 'E-Mail-Adresse', 'Telefon', 'Telefax', and 'Geburtsdatum'. A section for 'PERSÖNLICHE ZUGANGSDATEN' contains fields for 'Kundennummer' (with a note '(falls vorhanden)'), 'Gewünschtes Passwort', and 'Passwort (Wiederholung)'. A final section 'ANSCHRIFT / LIEFERANSCHRIFT' has radio buttons for 'Privatperson', 'Firma', and 'Schule', and an 'Einrichtung' field. At the bottom of the page, there are three columns of links: 'UNTERNEHMEN' (Gourmetta Gruppe, Menüservice, Restaurants), 'INFORMATIONEN' (Dietetischeuz, AGR, Impressum), and 'MEIN GOURMETTA' (Kontakt, Formulare, Anmelden, Newsletter). Social media icons for Facebook, Twitter, and LinkedIn are at the bottom center, along with the copyright notice '© 2015 - gourmetta'.

## ANMELDEN

Um sich einzuloggen, geben Sie bitte in den Feldern Benutzer und Kennwort Ihre Benutzer ID, sowie Ihr Kennwort ein.

## KONTO ERSTELLEN

Für eine Benutzer ID registrieren Sie sich bitte zuerst. Hierfür geben Sie Ihre persönlichen Daten in die entsprechenden Felder ein.

Danach erhalten Sie eine Bestätigungsmail und der Zugang zur Onlinebestellung wird in den nächsten 24 Stunden freigeschaltet.



MENÜVIELFALT FÜR DEN KLEINEN HUNGER SERVICE KONTAKT FAQ BESTELLUNG

Willkommen Max Mustermann! Abmelden

SPEISEPLAN BESTELLOBERSICHT MEIN KONTO

### MENÜS BESTELLEN

Menüs auswählen ▶ Prüfen und Senden ▶ Bestätigung

**SPEISEPLÄNE** KW: 22 || 25.05.2015 - 31.05.2015 Bestellschluss: 08:00 Uhr

Warme Speisen Kalte Speisen ZURÜCK WEITER ▶

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>MENU 1</b>	Kartoffelsuppe mit Bockwurstscheiben <sup>14</sup>	Bohneneintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln	Grüppcheneintopf mit Kasselerfleisch <sup>14</sup>	VEGGIE Spinatsuppe mit Gorgonzola, Kartoffelwürfeln und Sonnenblumenkernen	Nudeleintopf mit Gemüse und Fleischwürfeln
	€	€	€	€	€
<b>MENU 2</b>	Beefsteak mit Rahmgemüse und Schwenkkartoffeln	Panierte Hähnchenbrust mit Steinpilzsoße, Buttergemüse und Kartoffelspalten	Spirelli mit Tomatensoße <sup>14</sup> , Jagdwurst- und Salamiwürfel <sup>14</sup>	Bauernfrühstück mit Essiggurke und Schinken <sup>14</sup>	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße <sup>14</sup> und Reis
	€	€	€	€	€
<b>MENU 3</b>	VEGGIE Saure Eier in Senf- <small>zuverlässig zubereit.</small>	Reibekuchen mit Apfelmus	VEGGIE Spinatsuppe mit	VEGGIE Apfelmilchreis	Eierkuchen mit Apfelmkompott <small>Vollwertkost an.</small>

AUSGEZEICHNETE QUALITÄT, HERVORRAGENDER GESCHMACK

## MENÜS BESTELLEN

- Kalenderwoche auswählen.
- Gewünschte Menüs wählen. (gewählte Menüs werden grün eingefärbt)
- über „weiter“ gelangt man zur Bestellübersicht
- **Hinweis** . Taggleiche Bestellung und Umbestellung möglich, jedoch nur bis 8 Uhr.

Willkommen Max Mustermann! Abmelden

SPEISEPLAN BESTELLOBERSICHT MEIN KONTO

### MENÜS BESTELLEN

Menüs auswählen ▶ **Prüfen und Senden ▶** Bestätigung

**Bitte prüfen und senden Sie Ihre Bestellung!**  
Erst durch **Bestellung senden** wird Ihr Auftrag bestätigt.

**BESTELLÄNDERUNGEN** ZURÜCK **BESTELLUNG SENDEN**

DATUM	MENÜ	BESCHREIBUNG	VORHER	ANZAHL	AKTUELL
<b>AKTUELLE BESTELLUNG</b>					
DATUM	MENÜ	BESCHREIBUNG	MENGE	EZ-PREIS	GESAMT
Donnerstag, 26.05.2015	M3	Schnitzel Caprese mit Tomate und Mozzarella überbacken, dazu Tomatenconccasse und Tagliatelle	1	€	€
Freitag, 29.05.2015	M6	Gebratene Schinkenwürsteln mit italienischem Gartengemüse und Brokkolisöße	1	€	€

**GESAMTPREIS** (inkl. MwSt und Lieferkosten) **0,00 €**

Erst durch Bestellung senden wird Ihr Auftrag bestätigt. ZURÜCK **BESTELLUNG SENDEN**

**VORTEILE FÜR SCHULE**

- Einsammeln von Geld oder Ausgabe von Essensmarken entfällt

## PRÜFEN UND SENDEN

- in der Bestellübersicht kann die Bestellung überprüft werden
- über den Button „zurück“ gelangt man in die Bestellerfassung
- um den Bestellvorgang abzuschließen klickt man den Button „Bestellung senden“





MENÜVIELFALT
FÜR DEN KLEINEN HUNGER
SERVICE
KONTAKT
FAQ
🔍
🛒 BESTELLUNG

Willkommen Max Mustermann! [Abmelden](#)

[SPEISEPLAN](#) [BESTELLÜBERSICHT](#) [MEIN KONTO](#)

## MENÜS BESTELLEN

[Mein Profil](#) ▶ [Rechnungen](#) ▶

Hier erhalten Sie Ihre gesamte Rechnungsübersicht.  
Rechnungsnummer auswählen und für Ihre persönlichen Unterlagen speichern oder drucken.

### RECHNUNGSÜBERSICHT

Rechnungsnummer	Rechnungsdatum	Zeitraum	Betrag	Status	Aktionen
24004955	04.02.2014	01.01.2014 - 31.01.2014	€	bezahlt	<a href="#">[Rechnung anfordern]</a>
24014853	03.03.2014	01.02.2014 - 28.02.2014	€	bezahlt	<a href="#">[Rechnung anfordern]</a>
24056209	04.07.2014	01.06.2014 - 30.06.2014	€	bezahlt	<a href="#">[Rechnung anfordern]</a>
24024656	01.04.2014	01.03.2014 - 31.03.2014	€	bezahlt	<a href="#">[Rechnung anfordern]</a>
24111117	05.01.2015	01.12.2014 - 31.12.2014	€	bezahlt	<a href="#">[Rechnung anfordern]</a>
24035995	05.05.2014	01.04.2014 - 30.04.2014	€	bezahlt	<a href="#">[Rechnung anfordern]</a>
25016117	02.03.2015	01.02.2015 - 28.02.2015	€	bezahlt	<a href="#">[Rechnung anfordern]</a>
24045447	02.06.2014	01.05.2014 - 31.05.2014	€	bezahlt	<a href="#">[Rechnung anfordern]</a>
24065523	01.08.2014	01.07.2014 - 31.07.2014	€	bezahlt	<a href="#">[Rechnung anfordern]</a>
24074012	02.09.2014	01.08.2014 - 31.08.2014	€	bezahlt	<a href="#">[Rechnung anfordern]</a>
24080653	01.10.2014	01.09.2014 - 30.09.2014	€	bezahlt	<a href="#">[Rechnung anfordern]</a>
24092700	04.11.2014	01.10.2014 - 31.10.2014	€	bezahlt	<a href="#">[Rechnung anfordern]</a>
25005265	02.02.2015	01.01.2015 - 31.01.2015	€	bezahlt	<a href="#">[Rechnung anfordern]</a>
24103549	01.12.2014	01.11.2014 - 30.11.2014	€	bezahlt	<a href="#">[Rechnung anfordern]</a>
25028138	02.04.2015	01.03.2015 - 31.03.2015	€	bezahlt	<a href="#">[Rechnung anfordern]</a>
25039015	06.05.2015	01.04.2015 - 30.04.2015	€	bezahlt	<a href="#">[Rechnung anfordern]</a>

### MENÜS

- WIE VIELE MENÜS GIBT ES TÄGLICH?
- GIBT ES IMMER EINE VEGETARISCHE ALTERNATIVE?
- SIND AUCH DESSERTS ERHÄLTICH?
- WIE ERFAHRE ICH VON DEN AKTIONSWOCHEN?

#### UNTERNEHMEN

- [gourmetta Gruppe](#)
- [Menu-service](#)
- [Restaurants](#)

#### INFORMATIONEN

- [Careering](#)
- [Produktion](#)
- [Datenschutz](#)
- [AGB](#)
- [Impressum](#)
- [FAQ](#)
- [Beruf & Karriere](#)
- [Presse](#)

#### MEIN GOURMETTA

- [Kontakt](#)
- [Formulare](#)
- [Anmelden](#)
- [Newsletter](#)

© 2015 - gourmetta

## RECHNUNGSARCHIV

Einzelne Rechnungen sowie der jeweils aktuelle Zahlungsstatus können über „Mein Konto“ --> „Rechnungen“ eingesehen werden.



MENÜVIELFALT FÜR DEN KLEINEN HUNGER SERVICE KONTAKT **BESTELLUNG**

Willkommen Max Mustermann! Abmelden

SPEISEPLAN BESTELLÜBERSICHT **MEIN KONTO**

### MENÜS BESTELLEN

[Mein Profil](#) [Rechnungen](#)

Hier finden Sie Ihre persönlichen Angaben. Kundendaten können Sie hier aktualisieren und prüfen.

#### MEINE ANGABEN BEARBEITEN

**KUNDENDATEN** [BEARBEITEN](#)

Kundennummer: 229988  
Einrichtung: 58 Grundschule

.....

**ZUR PERSON**

Anrede: Herr  
Name: Maximal Mustermann  
Straße: Musterstraße  
PLZ / Ort: /  
E-Mail:  
Passwort:  
Wiederholung:

.....

**EINSTELLUNGEN**

E-Mail bei neuen Speiseplänen:

E-Mail bei fehlender Bestellung (bitte eine Erinnerung eintragen im Vorfeld):  **Wochentage:** Mo Di Mi Do Fr Sa So

Umsatz: 16,00 €

[DRÜCKEN](#)

WAS PASSIERT BEI VERLUST DER GOURMETPAYCARD?

### MENÜS

WIE VIELE MENÜS GIBT ES TÄGLICH?  
GIBT ES IMMER EINE VEGETARISCHE ALTERNATIVE?  
SIND AUCH DESSERTS ERHÄLTICH?  
WIE ERFAHRE ICH VON DEN AKTIONSWOCHEN?

**UNTERNEHMEN**  
gourmetta Gruppe  
MenuService  
Restaurants  
Catering  
Produktion

**INFORMATIONEN**  
Datenschutz  
AGB  
Impressum  
FAQ  
Beruf & Karriere  
Preise

**MEIN GOURMETTA**  
Kontakt  
Formulare  
Anmelden  
Newsletter

© 2015 gourmetta

## PASSWORT ÄNDERN

Im Bereich „Mein Konto“ kann man über den Button „Bearbeiten“ sein Passwort ändern.

## REMINDERFUNKTIONEN

Bestellung vergessen?  
Unter Einstellungen erhält man Informationen zu neu verfügbaren Menüplänen und Erinnerungen bei fehlender Bestellung; diese können individuell konfiguriert werden.



  
gourmetta™

gourmetta restaurants GmbH & Co. KG | Meißner Straße 30 . D-01445 Radebeul  
Fon +49(0)351. 312 71-17 | Fax +49(0)351. 312 71-18 | Internet [www.gourmetta.de](http://www.gourmetta.de) | E-Mail [bestellung@gourmetta.de](mailto:bestellung@gourmetta.de)

