

# Bio-Menü Business Lunch

Woche 36

31.08.2020 bis 04.09.2020



Kontrolliert durch DE-ÖKO-006  
EU Zugelassener Betrieb DE-BY-10799 EG  
Bio-EG Kontrollnummer: D-BY-006-44719-B



## MONTAG

Geflügelhackbällchen(1,2,3,4,16) mit Karotten-Kohlrabi-Gemüse(2,3,11,16) in leichter Rahmsauce dazu Petersilienkartoffeln(2,3)  
(VEGI: Grünkernfrikadellen(1,16) mit Karotten-Kohlrabi-Gemüse(2,3,11,16) in leichter Rahmsauce dazu Petersilienkartoffeln(2,3))

hausgemachter rote Bete Salat

## DIENSTAG

Kürbis-Pilz-Gemüse in Tomatensoße(5,11,16) dazu parboiled Reis(16)

frisches Tagesobst

## MITTWOCH

Pasta „Bolognese“  
Spaghetti(1) in Hackfleischsoße(5,11,16) vom Rind  
(VEGI: „Sojabolognese“ (5,10,11,16) mit Gemüse der Saison dazu Spaghetti(1))

hausgemachter Gurkensalat

## DONNERSTAG

Kartoffel-Karotten-Eintopf(11,16) mit Sellerie & frischen Kräutern dazu Baguettebrot(1,10)

hausgemachter Bulgursalat(1,5,16)

## FREITAG

Gemüselasagne(1,3,5,11,16) überbacken mit Käse(3)

frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Joghurtdressing(2,3)

Einen guten Appetit wünscht euch  
Euer mybioco BioCatering Team!



Alle Produkte aus kontrollierter biologischer Erzeugung ausgenommen Fisch – Wildfang; MSC-zertifiziert

1 Gericht enthält Gluten 2 Gericht enthält Laktose 3 Gericht enthält Milcheiweiß 4 Gericht enthält Ei 5 Gericht enthält Tomaten 6 Wildfang  
7 Gericht enthält Schweinegelatine 8 Fisch 9 Erdnüsse 10 Soja 11 Sellerie 12 Senf 13 Sesam 14 Lupinen 15 Schalenfrüchte

(Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pistazie) 16 kann Spuren von Schalenfrüchten, Eiern, Soja, Senf, Sellerie, Gluten, Sesam, Lupinen, Laktose und Milcheiweiß enthalten. Das Allergen wird nicht in der Rezeptur eingesetzt aber produktionsbedingt können Spuren im Produkt enthalten sein.

\* Änderungen des gesamten Gerichtes vorbehalten, wenn im zertifizierten Bio-Markt nicht erhältlich