

Bio-Menü Business Lunch

Woche 5

01.02.2021 bis 05.02.2021



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



MONTAG	Ratatouille(5,11,16) mit frischen Kräutern & Putenfleisch dazu parboiled Reis(16) (VEGI: Ratatouille(5,11,14,16) mit frischen Kräutern & Lupinen dazu parboiled Reis(16) Fruchtjoghurt(2,3,16)
DIENSTAG	Spinat-Käse-Omelett(2,3,4) dazu Petersilienkartoffeln(2,3) Frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Honig-Senf-dressing(2,3,12)
MITTWOCH	Pasta „Bolognese“ Makkaroni aus Hartweizengrieß mit Hackfleischsoße(5,11,16) vom Rind dazu geriebener Käse(3) (VEGI: Makkaroni aus Hartweizengrieß mit Sojabolognese(5,10,11,16) dazu geriebener Käse(3)) frisches Tagesobst
DONNERSTAG	Kartoffel-Pastinaken-Suppe(11,16) dazu Mini Baguette-(1,10) & Mini Mehrkornbrötchen(1,2,3,14,16) hausgemachter Schokogrießbrei(1,2,3,16)
FREITAG	Bunte Spiralen aus Hartweizengrieß in Karottenrahmsoße(2,3,11,13,16) mit Curry & Sesam hausgemachter Gurkensalat

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