

Bio-Menü Business Lunch

Woche 46

15.11.2021 bis 19.11.2021



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



MONTAG	Wokgemüse süß-sauer(5,11,16) mit Seelachs(6,8) dazu Basmatireis(16) (VEGI: Wokgemüse süß-sauer(5,11,16) mit Tofu(10,16) dazu Basmatireis(16)) Fruchtjoghurt(2,3,16)
DIENSTAG	Putengulasch(5,11,16) mit grünen Bohnen dazu Eierspätzle(1,4) (VEGI: Lupinengulasch(5,11,14,16) mit grünen Bohnen dazu Eierspätzle(1,4)) frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Balsamicodressing(12) – dunkel
MITTWOCH	Muschelnudeln(1) aus Hartweizengrieß in Paprikafrischkäsesoße(2,3,11,16) mit bunter Paprika dazu geriebener Parmesan(3) frisches Tagesobst
DONNERSTAG	Buntes Herbstgemüse(5,11,16) aus dem Ofen mit frischen Kräutern & Hummus(2,3,13,16) hausgemachter Orangenquark(2,3,16)
FREITAG	Sternchensuppe(1,11,16) (Weizen/Dinkel/Roggen) mit feinem Gemüse dazu Baguettebrot(1,10) hausgemachter Couscous-Linsen-Salat(1,5,16)

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