

Bio-Menü Business Lunch

Woche 24

13.06.2022 bis 17.06.2022



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



MONTAG

Brokkoli-/Blumenkohlrisotto in
Sahnesoße(2,3,11,16) mit frischen Kräutern dazu
Ofenkartoffeln

Fruchtjoghurt(2,3,16)

DIENSTAG

Pasta „Napoli“
Rigatoni(1) aus Hartweizengrieß in
Tomatensoße(5,11,16) mit geriebenem Parmesan(3)

frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem
Balsamicodressing – dunkel(12)

MITTWOCH

Fruchtige Currypfanne(2,3,11,16) mit Geflügel-
hackbällchen(1,2,3,4,16) dazu Basmatireis(16)
(VEGI: Fruchtige Currypfanne(2,3,11,16) mit
Falafelbällchen(1,16) dazu Basmatireis(16))

hausgemachter bunter Linsensalat



DONNERSTAG

**Das mybioco-Team wünscht einen schönen
Feiertag**

FREITAG

Gnocchi(1) in Aurorasauce(2,3,5,11,16) mit Erbsen
dazu geriebener Parmesan(3)

hausgemachter Karotten-Kohlrabi-Salat



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