

Bio-Menü Business Lunch

Woche 26

27.06.2022 bis 01.07.2022



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



MONTAG

Kürbis-Pilz-Ragout(5,11,16) mit Hähnchenfleisch & frischen Kräutern dazu parboiled Reis(16)
(VEGI: Kürbis-Pilz-Ragout(5,11,16) mit Tofuwienersstücke(1,10,16) & frischen Kräutern dazu parboiled Reis(16))

Fruchtjoghurt(2,3,16)

DIENSTAG

Muschelnudeln(1) aus Hartweizengrieß in Karottenrahmsauce(2,3,11,13,16) mit Curry & Sesam dazu geriebener Parmesan(3)

frisches Tagesobst

MITTWOCH

Seelachs(6,8) in Senf-Sahne-Soße(2,3,11,12,16) mit Dill & Gemüsestreifen dazu Butterkartoffeln(2,3)
(VEGI: Lupinen(14) in Senf-Sahne-Soße(2,3,11,12,14,16) mit Dill & Gemüsestreifen dazu Butterkartoffeln(2,3))

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



DONNERSTAG

Tomatensuppe(5,11,16) nach Art des Hauses mit bunter Gemüseeinlage dazu Mini Baguette- (1,10) & Mini Mehrkornbrötchen(1,2,3,14,16)

hausgemachter Bulgursalat(1,5) aus Hartweizengrieß mit buntem Gemüse

FREITAG

Feines Kartoffelgemüse(2,3,11,16) mit Erbsen überbacken mit Käse(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