

Bio-Menü Business Lunch

Woche 29

18.07.2022 bis 22.07.2022



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



MONTAG Chickenwings mit Karotten-Erbсен-Ragout(5,11,16) & frischen Kräutern dazu Ofenkartoffeln (VEGI: Dinkel-Kürbis-Taler(1) aus Hartweizengrieß mit Karotten-Erbсен-Ragout(5,11,16) & frischen Kräutern dazu Ofenkartoffeln)

Fruchtjoghurt(2,3,16)

DIENSTAG Falafelbällchen(11,16) mit Gemüsereis(5,11,16) dazu hausgemachter Kräuterminzdip(2,3)

Rohkost

MITTWOCH Pasta al salmone“ Schmetterlingsnudeln(1) aus Hartweizengrieß in Sahnesoße(2,3,6,8,11,16) mit Lachsstückchen(6,8) dazu geriebener Parmesan(3) (VEGI: Schmetterlingsnudeln(1) aus Hartweizengrieß in Sahnesoße(2,3,11,14,16) mit Lupinen(14) dazu geriebener Parmesan(3))

frisches Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing(2,3,12,16)



DONNERSTAG Bunter Gemüsetopf(5,11,16) mit Kichererbsen dazu Couscous(1) aus Hartweizengrieß

hausgemachter Vanillepudding(2,3)

FREITAG Kartoffelgratin(2,3,11,16) nach Art des Hauses

frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing(12) – hell



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