

Bio-Menü Business Lunch

Woche 30

25.07.2022 bis 29.07.2022



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



MONTAG	Pasta „Napoli“ Bunte Spiralen(1) aus Hartweizengrieß in Tomatensoße(5,11,16) dazu geriebener Parmesan(3) Naturjoghurt(2,3,16)
DIENSTAG	Kleine Vorspeise: Backerbsensuppe(1) mit frischem Schnittlauch (Backerbsen extra Einlage) dazu Weizenbaguette(1,10) Petersilienkartoffeln(2,3) mit hausgemachtem Quarkdip(2,3)
MITTWOCH	Geflügelwiener mit Butterreis(2,3,16) & buntem Gemüse dazu Ketchup(3) (VEGI: Tofuwienener(1) mit Butterreis(2,3,16) & buntem Gemüse dazu Ketchup(3)) frisches Tagesobst
DONNERSTAG	Geflügelhackbällchen(1,2,4,16) dazu Schnittlauchrahmkartoffeln(2,3,11,16) (VEGI: Spinat-Käse-Frikadelle(1Weizen,3,16) dazu Schnittlauchrahmkartoffeln(2,3,11,16)) hausgemachter Karottensalat
FREITAG	Vegetarisches Pastizio – Nudelauf(5,10,11,16) aus Hartweizengrieß überbacken mit Käse(3) frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Balsamicodressing(12)



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