

Bio-Menü Business Lunch

Woche 31

01.08.2022 bis 05.08.2022



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



MONTAG Karotten-Zucchini-Pfanne(5,11,16) mit frischen Kräutern & Seelachs(6,8) dazu Couscous(1) aus Hartweizengrieß
(VEGI: Karotten-Zucchini-Pfanne(5,11,14,16) mit frischen Kräutern & Lupinen dazu Couscous(1) aus Hartweizengrieß)

Fruchtjoghurt(2,3,16)

DIENSTAG Bunte Spiralnudeln(1) aus Hartweizengrieß in Käsesahnesoße(2,3,11,16) mit Karotten-Erbsen-Gemüse dazu geriebener Parmesan(3)

frisches Tagesobst

MITTWOCH Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf(5,11,16) vom Rind mit Gemüse überbacken mit Käse(3)
(VEGI: Kartoffel-Soja-Auflauf(5,10,11,16) mit Gemüse überbacken mit Käse(3))

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

DONNERSTAG Paprika-Lauch-Gemüse in Rahmsauce(2,3,11,16) mit weißen Bohnen dazu parboiled Reis(16)

hausgemachter Erdbeerquark(2,3)

FREITAG Buntes Ofengemüse(5,11,16) mit Minikartoffeln & hausgemachtem Kräuterquark(2,3)

hausgemachter Karottensalat



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