

Bio-Menü Business Lunch

Woche 32

08.08.2022 bis 12.08.2022



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



MONTAG	Linsenlasagne(1,5,11,16) aus Hartweizengrieß überbacken mit Käse(3) hausgemachter Gurkensalat
DIENSTAG	Kleine Vorspeise: Feine Gemüsesuppe(11,16) mit Weizenbrötchenmix(Mohn/Sesam/Sonne)(1,10,13,16) Süße Pfannkuchen(1,2,3,4,16) mit hausgemachtem Apfelmus
MITTWOCH	Paella(5,11,16) mit Seelachs(6,8) dazu Kurkumareis(16) (VEGI: Gemüsepaella mit Lupinen & Kichererbsen dazu Kurkumareis(16)) frisches Tagesobst
DONNERSTAG	Karotten-Erbesen-Ragout(5,11,16) mit frischen Kräutern und roten Linsen dazu Ofenkartoffeln frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Balsamicodressing(12) – hell
FREITAG	Pasta „Emiliana“ Vollkornpenne(1) aus Hartweizenvollkornrieß in Schinken(Pute)-Sahne-Erbesen-Soße(2,3,11,16) (VEGI: Vollkornpenne(1) aus Hartweizenvollkornrieß in Sahnesoße(2,3,10,11,16) mit Sojaschnetzel & Erbsen) Fruchtjoghurt(2,3)

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