

Bio-Menü Business Lunch

Woche 33

15.08.2022 bis 19.08.2022



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



MONTAG

Das mybioco-Team wünscht einen schönen Feiertag

DIENSTAG

Ratatouille(5,11,16) mit frischen Kräutern & Hähnchenfleisch dazu Kartoffelpüree(2,3)
(VEGI: Ratatouille(5,11,14,16) mit frischen Kräutern & Lupinen dazu Kartoffelpüree(2,3)

Fruchtjoghurt(2,3)



MITTWOCH

Geflügelhackbällchen(1,2,4,16) in Tomatensoße(5,11,16) mit grünen Bohnen dazu Basmatireis(16)
(VEGI: Falafelbällchen(1,16) in Tomatensoße(5,11,16) mit grünen Bohnen dazu Basmatireis(16))

frisches Tagesobst



DONNERSTAG

Rigatoni(1) aus Hartweizengrieß in Tomatensoße(5,11,16) mit bunter Paprika dazu geriebener Parmesan(3)

hausgemachter Vanillegrießbrei(1,2,3,16) aus Hartweizengrieß

FREITAG

Kartoffelauflauf(2,3,11,16) nach Art des Hauses überbacken mit Käse(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