

# Bio-Menü Business Lunch

Woche 34

22.08.2022 bis 26.08.2022



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



## MONTAG

Currypfanne(11,16) mit Kokosmilch & buntem Gemüse mit Geflügelhackbällchen(1,2,4,16) dazu Basmatireis(16)  
(VEGI: Currypfanne(11,16) mit Kokosmilch & buntem Gemüse mit Falafelbällchen(1,16) dazu Basmatireis(16))

hausgemachter Mangoquark(2,3)

## DIENSTAG

Petersilienkartoffeln(2,3) mit hausgemachtem Kräuterquark(2,3)

hausgemachter Milchreis(2,3,16)

## MITTWOCH

Lasagne „Bolognese“(1,3,5,11,16) vom Rind aus Hartweizengrieß  
(VEGI: Gemüselasagne(1,3,5,10,11,16) aus Hartweizengrieß mit Sojaschnetzel)

frisches Tagesobst



## DONNERSTAG

Gemüsepuffer(1,11,16) (Weizen) mit Schnittlauchrahmkartoffeln(2,3,11,16)

frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Joghurtdressing(2,3)

## FREITAG

Pasta „Napoli“  
Makkaroni(1) aus Hartweizengrieß in Tomatensoße(5,11,16) dazu geriebener Parmesan(3)

hausgemachter Kohlrabisalat



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