

Bio-Menü Business Lunch

Woche 36

05.09.2022 bis 09.09.2022



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



MONTAG

Karotten-Kohlrabi-Ragout(2,3,11,16) in leichter Rahmsoße mit Putenfleisch dazu Petersilienkartoffeln(2,3)
(VEGI: Karotten-Kohlrabi-Ragout(2,3,11,14,16) in leichter Rahmsoße mit Lupinen dazu Petersilienkartoffeln(2,3))

Fruchtjoghurt(2,3,16)

DIENSTAG

Kürbis-Pilz-Gemüse in Tomatensoße(5,11,16) mit Kichererbsen dazu parboiled Reis(16)

frisches Tagesobst

MITTWOCH

Pasta „Bolognese“ Spaghetti(1) aus Hartweizengrieß in Hackfleischsoße(5,11,16) vom Rind dazu geriebener Parmesan(3)
(VEGI: „Sojabolognese“ (5,10,11,16) mit Gemüse der Saison dazu Spaghetti(1) aus Hartweizengrieß dazu geriebener Parmesan(3))

hausgemachter Gurkensalat



DONNERSTAG

Kartoffel-Karotten-Eintopf(11,16) mit Sellerie & frischen Kräutern dazu Weizenbrötchenmix(Sesam/Mohn/Sonnenblumen)(1,10,13,16)

hausgemachter Bulgur-Linsen-Salat(1) aus Hartweizengrieß

FREITAG

Gemüselasagne(1,3,5,11,16) aus Hartweizengrieß überbacken mit Käse(3)

frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Joghurtdressing(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