

Bio-Menü Business Lunch

Woche 46

14.11.2022 bis 18.11.2022



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



MONTAG	Gnocchi(1) aus Hartweizengrieß in Aurorasauce(2,3,5,11,16) dazu geriebener Parmesan(3) hausgemachter Gurkensalat
DIENSTAG	Rotes Linsen-Curry mit Süßkartoffeln(2,3,11,16) dazu Basmatireis(16) Fruchtjoghurt(2,3,16)
MITTWOCH	Weizensoftbrötchen(1,10) zum befüllen mit Pfannengyros(11,16) vom Hähnchen dazu mildes Tzatziki(2,3,16) (VEGI: Weizensoftbrötchen(1,10) zum befüllen mit Lupinengyros(11,14,16) dazu mildes Tzatziki(2,3,16)) hausgemachter Karotten-Kraut-Salat
DONNERSTAG	Muschelnudeln(1) aus Hartweizengrieß in Paprikafrischkäsesauce(2,3,11,16) mit bunter Paprika hausgemachter Vanillepudding(2,3,16)
FREITAG	Bratkartoffeln mit Köttbullar(4,16), Kirschtomaten & Röstzwiebeln(1) dazu Ketchup(5) (VEGI: Bratkartoffeln mit Vegibullar(1W,16) aus Grünkernschrot mit Kirschtomaten & Röstzwiebeln(1) dazu Ketchup(5)) frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Joghurdressing(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