

Bio-Menü Business Lunch

Woche 47

21.11.2022 bis 25.11.2022



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



MONTAG

Tortelloni(1,11) Verdura aus Hartweizengrieß in Käse-Sahne-Soße(2,3,11,16)

Fruchtjoghurt(2,3,16)

DIENSTAG

Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf(3,5,11,16) vom Rind mit Gemüse überbacken mit Käse(3)
(VEGI: Kartoffel-Gemüse-Auflauf(3,5,10,11,16) mit Sojaschnitzel überbacken mit Käse(3))

frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Balsamicodressing(12) – hell

MITTWOCH

Hühnerfrikassee(2,3,11,16) mit Karotten-Erbsen-Gemüse dazu parboiled Reis(16)
(VEGI: Lupinenfrikassee(2,3,11,14,16) mit Karotten-Erbsen-Gemüse dazu parboiled Reis(16))

frisches Tagesobst



DONNERSTAG

Spiralnudeln(1) aus Hartweizengrieß in Pilzrahmsoße(2,3,11,16)

hausgemachter Karottensalat

FREITAG

Kartoffel-Lauch-Eintopf(5,11,16) mit Mini Weizenbrötchenmix(1,10,13,16)
(Sonne/Mohn/Sesam)

hausgemachter Milchreis(2,3,16)



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