

# Bio-Menü Business Lunch

Woche 9

27.02.2023 bis 03.03.2023



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



<b>MONTAG</b>	Gnocchi(1) aus Hartweizengrieß in Aurorasose(2,3,5,11,16) dazu geriebener Käse(3)  hausgemachter Gurkensalat
<b>DIENSTAG</b>	Rotes Linsen-Curry mit Süßkartoffeln(2,3,11,16) dazu Basmatireis(16)  Obstsalat auf Naturjoghurt(2,3,16) mit Knusper Chrunchy(1Dinkel,16) & Honig
<b>MITTWOCH</b>	Weizensoftbrötchen(1,10) zum befüllen mit Pfannengyros(11,16) vom Hähnchen dazu Tomaten & mildes Tzatziki(2,3,16) (VEGI: Weizensoftbrötchen(1,10) zum befüllen mit Lupinengyros(11,14,16) dazu Tomaten & mildes Tzatziki(2,3,16))  hausgemachter Karotten-Kraut-Salat
<b>DONNERSTAG</b>	Pilzgulasch(5,11,12,16) mit feinem Gemüse & frischen Kräutern dazu Vollkornpenne(1) aus Hartweizenvollkorngrieß  hausgemachter Vanillepudding(2,3,16)
<b>FREITAG</b>	Köttbullar(4,16) mit Bratkartoffeln, Kirschtomaten & Röstzwiebeln(1Weizen) dazu Ketchup(5) (VEGI: Buchweizentaler(16) mit Bratkartoffeln, Kirschtomaten & Röstzwiebeln(1Weizen) dazu Ketchup(5))  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 Milcheiweis 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