

Bio-Menü Business Lunch

Woche 12

Frühlings-Woche

20.03.2023 bis 24.03.2023



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



MONTAG Paella(5,11,16) mit Seelachs(6,8), Garnelen(6,8), Kichererbsen & buntem Gemüse dazu Kurkumareis(16)
(VEGI: Paella(5,11,14,16) mit Lupinen, Kichererbsen & buntem Gemüse dazu Kurkumareis(16))

Fruchtjoghurt(2,3,16)

DIENSTAG Bratkartoffeln mit Frühlingslauch, Kirschtomaten & Röstzwiebeln(1Weizen) dazu hausgemachter Schnittlauchquark(2,3,16)

hausgemachter Karotten-Rote-Bete-Salat

MITTWOCH Lasagne „Bolognese“
Nudelplatten(1) aus Hartweizengrieß mit Rinderhackfleisch(5,11,16) überbacken mit Käse(3)
(VEGI: Nudelplatten(1) aus Hartweizengrieß mit Sojabolognese(5,10,11,16) überbacken mit Käse(3))

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

DONNERSTAG Frühlingsminestrone(5,11,16) mit Spätzle(1,4) aus Hartweizengrieß dazu Weizenbaguette(1,10)

hausgemachter Rührkuchen(1Weizen,2,3,4,16)

FREITAG Spargel in Bärlauch-Rahm-Soße(2,3,11,16) mit Butterkartoffeln(2,3)

hausgemachter Schokopudding(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