

Bio-Menü Business Lunch

Woche 47

20.11.2023 bis 24.11.2023



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) frischer Obstsalat
MITTWOCH	Pfannengyros(11,16) vom Hähnchen mit Röstzwiebeln & mildes Tzatziki(2,3,16) dazu Weizensoftbrötchen(1,10) (VEGI: Lupinengyros(11,14,16) vom Hähnchen mit Röstzwiebeln & mildes Tzatziki(2,3,16) dazu Weizensoftbrötchen(1,10)) hausgemachter Karotten-Kraut-Salat
DONNERSTAG	Pilzgulasch(2,3,11,16) mit Erbsengemüse dazu Semmelknödel(1Weizen,4,11,16) hausgemachter Vanillepudding(2,3,16)
FREITAG	Geflügelhackbällchen(1Weizen,2,3,4,16) mit Bratkartoffeln & Röstzwiebeln(1Weizen) dazu Ketchup(5) (VEGI: Linsen-Hirse-Bällchen(1Weizen,Hafer,16) mit Bratkartoffeln & Röstzwiebeln(1Weizen) dazu Ketchup(5)) frische Blattsalate der Saison mit Salatkörnern & 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