

Bio-Menü Business Lunch

Woche 48

27.11.2023 bis 01.12.2023



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 Tomatensoße(5,11,16) dazu geriebener Parmesan(3)

Fruchtjoghurt(2,3,16)

DIENSTAG

Kartoffel-Gemüse-Auflauf(3,5,11,16) 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

Schinkennudeln(1,11,16)
Spiralnudeln(1) aus Hartweizengrieß mit Putenschinken, Karottengemüse & frischen Kräutern
(VEGI: Spiralnudeln(1) aus Hartweizengrieß mit Tofuwienerei(1Weizen,10), Karottengemüse & frischen Kräutern)

hausgemachter Kohlrabisalat

FREITAG

Kartoffel-Lauch-Eintopf(5,11,16) mit Feta(2,3) dazu Dinkelbaguette(1,10)

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