

Bio-Menü Business Lunch

Woche 13

25.03.2024 bis 29.03.2024



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



MONTAG Mildes „Chili(5,11,16) con Pescado“ mit Thunfisch & Kidney Bohnen dazu parboiled Reis(16)
(VEGI: Mildes „Chili(5,10,11,16) con Soja“ mit Kidney Bohnen dazu parboiled Reis(16))

Fruchtjoghurt(2,3,16)

DIENSTAG Omelett(2,3,4,5,16) mit Tomaten & Käse dazu Butterkartoffeln(2,3)

frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing(2,3,12)

MITTWOCH Rindergulasch(5,11,16) dazu Hörnchennudeln(1) aus Hartweizengrieß
(VEGI: Veganes Gulasch(5,11,14,16) aus Sonnenblumenkernen mit Gemüse dazu Hörnchennudeln(1) aus Hartweizengrieß)

hausgemachter Gurkensalat

DONNERSTAG Allgäuer Gemüsepfanne(3,11,16) mit Schupfnudeln(1,16) aus Hartweizengrieß

hausgemachter Vanillegrießpudding(1,2,3) aus Hartweizengrieß

FREITAG

Das mybioco-Team wünscht frohe Ostern

Einen guten Appetit wünscht euch
Euer mybioco BioCatering Team!



Alle Produkte aus kontrollierter biologischer Erzeugung ausgenommen Fisch – Wildfang; MSC-zertifiziert
Milch-/Sahneprodukte werden durch Haferprodukte ersetzt, Butter durch Margarine und Käse durch pflanzlichen Käseersatz

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