

Bio-Menü Business Lunch

Woche 14

01.04.2024 bis 05.04.2024



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



MONTAG

Das mybioco-Team wünscht frohe Ostern

DIENSTAG

Karotten-Pilz-Ragout(5,11,16) mit frischen Kräutern
dazu Kartoffelpüree(2,3,16)

Fruchtjoghurt(2,3,16)

MITTWOCH

Seelachs(6,8) in Senf-Sahne-Soße(2,3,11,12,16) mit
Dill & Gemüsestreifen dazu parboiled Reis(16)
(VEGI: Geschnitzeltes von Sonnenblumenkernen
in Senf-Sahne-Soße(2,3,11,12,14,16) mit Dill &
Gemüsestreifen dazu parboiled Reis(16))

hausgemachter Karotten-rote Bete-Salat

DONNERSTAG

Feines Kartoffelgemüse(2,3,11,16) mit Erbsen
überbacken mit Käse(3)

hausgemachter Gurkensalat

FREITAG

Tomatensuppe(5,11,16) nach Art des Hauses mit
bunter Gemüseeinlage dazu Weizenbaguette(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
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