

# Bio-Menü Business Lunch

Woche 14

08.04.2024 bis 12.04.2024



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



<b>MONTAG</b>	Karotten-Kohlrabi-Ragout(2,3,11,16) mit Rinderhackbällchen(1Weizen,4,12,16) dazu Ofenkartoffeln  Fruchtjoghurt(2,3,16)
<b>DIENSTAG</b>	Pasta „Schutta“ Schmetterlingsnudeln(1) aus Hartweizengrieß in Tomatensoße(5,11,16) mit feinen Gemüsewürfeln dazu geriebener Parmesan(3)  frisches Tagesobst
<b>MITTWOCH</b>	Hähnchengulasch(5,11,16) mit gedämpftem Gemüse dazu parboiled Reis(16) (VEGI: Vegetarisches Gulasch(5,11,16) aus Sonnenblumenkernen mitgedämpftem Gemüse dazu parboiled Reis(16))  hausgemachter Gurkensalat
<b>DONNERSTAG</b>	Ravioli(1) aus Hartweizengrieß gefüllt mit Erbsen in Käserahmsoße(2,3,11,16) dazu geriebener Parmesan(3)  Kleiner gemischter Salat mit hausgemachtem Balsamicodressing(12) – dunkel
<b>FREITAG</b>	Vegetarische Linsensuppe(5,11,16) nach Art des Hauses dazu Mini Brötchenmix(1Weizen,10,13,16) (Sesam/Sonne/Mohn)  hausgemachter Bananenquark(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