

Bio-Menü Business Lunch

Woche 17

22.04.2024 bis 26.04.2024



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



MONTAG	Chickenwings in Karotten-Erbsen-Ragout(5,11,16) mit frischen Kräutern dazu Ofenkartoffeln (VEGI: Geschnitzeltes vom Sonnenblumenhack mit Karotten-Erbsen-Gemüse(5,11,16) & frischen Kräutern dazu Ofenkartoffeln) Fruchtjoghurt(2,3,16)
DIENSTAG	Linsen-Hirse-Bällchen(1Weizen,Hafer, 16) mit Gemüsereis(5,11,16) dazu Mayonnaise(4,12) Rohkost
MITTWOCH	„Pasta al salmone“ Schmetterlingsnudeln(1) aus Hartweizengrieß in Sahnesoße(2,3,6,8,11,16) mit Lachsstückchen(6,8) (VEGI: Schmetterlingsnudeln(1) aus Hartweizengrieß in Sahnesoße(2,3,11,14,16) mit Lupinen(14)) hausgemachter Gurkensalat mit Dill
DONNERSTAG	Bunter Gemüsetopf(5,11,16) mit Kichererbsen dazu Couscous(1) aus Hartweizengrieß hausgemachter Vanillepudding(2,3)
FREITAG	Kartoffelgratin(2,3,11,16) nach Art des Hauses frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Balsamicodressing(12) – hell

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