

# Bio-Menü Business Lunch

Woche 40

30.09.2024 bis 04.10.2024



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



**MONTAG** Mildes Chili con Carne(5,11,16) vom Rind mit Kidney Bohnen dazu Ofenkartoffeln (VEGI: Vegetarisches Chili(5,10,11,16) mit Soja-schnitzel & Kidney Bohnen dazu Ofenkartoffeln)

Fruchtjoghurt(2,3,16)

**DIENSTAG** Paprika-Lauch-Gemüse in leichter Rahmsoße(2,3,11,16) dazu parboiled Reis(16)

frisches Tagesobst

**MITTWOCH** Rindergulasch(5,11,16) dazu Hörnchennudeln(1) aus Hartweizengrieß (VEGI: Gemüse-Lupinen-Gulasch(5,11,14,16) dazu Hörnchennudeln(1) aus Hartweizengrieß)

frische Blattsalate der Saison

**DONNERSTAG**

**Das mybioco-Team wünscht einen schönen Feiertag**



**FREITAG** Omelett(2,3,4,16) mit Tomaten & Käse dazu Butterkartoffeln(2,3)

hausgemachter Gurkensalat



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