

Bio-Menü Business Lunch

Woche 44

28.10.2024 bis 01.11.2024



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



MONTAG	Bunte Spiralen(1) aus Hartweizengrieß in Tomatensoße(5,11,16) dazu geriebener Parmesan(3) Fruchtjoghurt(2,3,16)
DIENSTAG	Kartoffel-Pastinaken-Suppe(11,16) dazu Weizenbaguette(1,10) hausgemachter Schokosahnepudding(2,3)
MITTWOCH	Putengeschnetzeltes(2,3,11,16) mit grünen Bohnen dazu parboiled Reis(16) (VEGI: Lupinengulasch(2,3,11,14,16) mit grünen Bohnen dazu parboiled Reis(16)) hausgemachter Gurkensalat mit Dill
DONNERSTAG	<i>Halloween-Special:</i> Kürbis-Lasagne(1,2,3,11,16) aus Hartweizengrieß überbacken mit Käse(3) Frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Joghurtdressing(2,3)
FREITAG	Das mybioco-Team wünscht einen schönen Feiertag

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