

Bio-Menü Business Lunch

Woche 45

04.11.2024 bis 08.11.2024



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



MONTAG Chickenwings mit Karotten-Erbсен-Ragout(5,11,16) & frischen Kräutern dazu parboiled Reis(16)
(VEGI: Tofuwien(er)er(1)Weizen,10,16) mit Karotten-Erbсен-Ragout(5,11,16) & frischen Kräutern dazu parboiled Reis(16))

Fruchtjoghurt(2,3,16)

DIENSTAG Linsen-Hirse-Bällchen(1Weizen,Hafer,16) mit Kräuterkartoffeln(2,3) dazu Mayonnaise(4,12)

frischer Obstsalat

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) – dunkel

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