

Bio-Menü Business Lunch

Woche 46

11.11.2024 bis 15.11.2024



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



MONTAG Eierspätzle(1,4) – Knöpfe – aus Hartweizengrieß in Pilzrahmsauce(2,3,11,16)

hausgemachter Karottensalat

DIENSTAG Omelett(2,3,4,5,11,16) mit Tomaten & Käse dazu Butterkartoffeln(2,3)

hausgemachter Gurkensalat

MITTWOCH „Pasta Bolognese“ Vollkornpenne¹) aus Hartweizenvollkorn Grieß mit Rinderhackfleisch(5,11,16) dazu geriebener Parmesan(3)
(VEGI: Vollkornpenne¹) aus Hartweizenvollkorn Grieß mit Sojabolognese(5,10,11,16) dazu geriebener Parmesan(3))

kleiner gemischter Salat

DONNERSTAG Bunte Gemüsepfanne in Currykokosmilchsoße(11,16) mit Hähnchen & frischen Kräutern dazu Bulgur¹) aus Hartweizengrieß
(VEGI: Bunte Gemüsepfanne in Currykokosmilchsoße(11,14,16) mit Lupinen & frischen Kräutern dazu Bulgur¹) aus Hartweizengrieß)

Fruchtjoghurt(2,3,16)

FREITAG Kürbissuppe(11,16) dazu Weizen- & Dinkelbaguette(1,10)

hausgemachter bunter Reissalat(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