

# Bio-Menü Business Lunch

Woche 48

25.11.2024 bis 29.11.2024



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



<b>MONTAG</b>	Schmetterlingsnudeln(1) aus Hartweizengrieß in Aurorasose(2,3,5,11,16) dazu geriebener Parmesan(3)  hausgemachter Gurkensalat
<b>DIENSTAG</b>	Rotes Linsen-Curry mit Süßkartoffeln(2,3,11,16) dazu Basmatireis(16)  Fruchtjoghurt(2,3,16)
<b>MITTWOCH</b>	Pfannengyros(11,16) vom Hähnchen mit Ofenkartoffeln dazu mildes Tzatziki(2,3,16) (VEGI: Vegigyros(11,14,16) aus Lupinen mit Ofenkartoffeln dazu mildes Tzatziki(2,3,16))  hausgemachter Karotten-Kraut-Salat
<b>DONNERSTAG</b>	Pilzgulasch(2,3,11,16) mit Erbsengemüse dazu Semmelknödel(1Weizen,4,11,16)  hausgemachter Vanillepudding(2,3,16)
<b>FREITAG</b>	Mini Hähnchenschnitzel(1Weizen) dazu Bratkartoffeln mit Röstzwiebeln(1Weizen) & Ketchup(5) (VEGI: Linsen-Hirse-Bällchen(1Weizen,Hafer,16) mit Bratkartoffeln & Röstzwiebeln(1Weizen) dazu Ketchup(5))  frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Joghurtdressing(2,3)

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