

Bio-Menü Business Lunch

Woche 14

31.03.2025 bis 04.04.2025



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



MONTAG	Karotten-Kohlrabi-Ragout(2,3,11,16) mit Rinderhackbällchen(1Weizen,4,12,16) dazu Ofenkartoffeln (VEGI: Karotten-Kohlrabi-Ragout(2,3,11,16) mit Linsen-Hirse-Bällchen(1Weizen/Hafer,16) dazu Ofenkartoffeln) Fruchtjoghurt(2,3,16)
DIENSTAG	Pasta „Schutta“ Schmetterlingsnudeln(1) aus Hartweizengrieß in Tomatensoße(5,11,16) mit feinen Gemüsewürfeln dazu geriebener Parmesan(3) frisches Tagesobst
MITTWOCH	Hähnchengulasch(5,11,16) dazu parboiled Reis(16) (VEGI: Vegetarisches Gulasch(5,11,16) aus Sonnenblumenkernen dazu parboiled Reis(16)) hausgemachter Gurkensalat
DONNERSTAG	Ravioli(1,2,3,5,16) aus Hartweizengrieß gefüllt mit Tomaten-Mozzarella in Käserahmsoße(2,3,11,16) frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Balsamicodressing(12) – dunkel
FREITAG	Vegetarische Linsensuppe(5,11,16) nach Art des Hauses dazu Mini Brötchenmix(1Weizen,10,13,16) (Sesam/Sonne/Mohn) hausgemachter Erdbeerquark(2,3,16)

Einen guten Appetit wünscht euch
Euer mybioco BioCatering Team!



Alle Produkte aus kontrollierter biologischer Erzeugung ausgenommen Fisch – Wildfang; MSC-zertifiziert
Bei Laktose-/Milcheiweißunverträglichkeit: 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.