

Bio-Menü Business Lunch

Woche 15

07.04.2025 bis 11.04.2025



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



MONTAG Paella(5,11,16) mit buntem Gemüse & Hähnchen & Garnelen(6,8) dazu Kurkumareis(16)
(VEGI: Paella(5,11,16) mit buntem Gemüse & Lupinen(14) dazu Kurkumareis(16))

Fruchtjoghurt(2,3,16)

DIENSTAG Gemüsepuffer(1,16) mit Bratkartoffeln, Frühlingslauch & Röstzwiebeln(1Weizen) dazu hausgemachter Schnittlauchquark(2,3,16)

hausgemachter Gurkensalat

MITTWOCH Lasagne „Bolognese“
Nudelplatten(1) aus Hartweizengrieß mit Rinderhackfleisch(5,11,16) überbacken mit Käse(3)
(VEGI: Nudelplatten(1) aus Hartweizengrieß mit Bolognese(5,10,11,16) aus Sonnenblumenhack überbacken mit Käse(3))

frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Joghurtdressing(2,3)

DONNERSTAG Frühlingsminestrone(5,11,16) mit Spätzle(1,4) aus Hartweizengrieß dazu Mini Weizenbrötchenmix(1,10,13,16) (Sonne/Mohn/Sesam)

hausgemachter Rührkuchen(1Weizen,2,3,4,16)

FREITAG Spargel in Bärlauch-Rahm-Soße(2,3,11,16) mit Butterkartoffeln(2,3)

hausgemachter Karotten-rote Bete-Salat

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.