

Bio-Menü Business Lunch

Woche 17

21.04.2025 bis 25.04.2025



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



MONTAG

Das mybioco-Team wünscht einen schönen Feiertag

DIENSTAG

Chickenwings mit Karotten-Erbesen-Ragout(5,11,16) & frischen Kräutern dazu Kartoffelpüree(2,3,16)
(VEGI: Tofuwieners(1)Weizen,10,16) mit Karotten-Erbesen-Ragout(5,11,16) & frischen Kräutern dazu Kartoffelpüree(2,3,16))

Fruchtjoghurt(2,3,16)



MITTWOCH

Pasta al salmone“
Schmetterlingsnudeln(1) aus Hartweizengrieß in Sahnesoße(2,3,6,8,11,16) mit Lachsstückchen(6,8) dazu geriebener Parmesan(3)
(VEGI: Schmetterlingsnudeln(1) aus Hartweizengrieß in Sahnesoße(2,3,11,14,16) mit Lupinen(14) dazu geriebener Parmesan(3))

hausgemachter Gurkensalat mit Dill



DONNERSTAG

Linsen-Hirse-Bällchen(1)Weizen,Hafer,16) mit Gemüsereis(5,11,16) dazu Mayonnaise(4,12)

hausgemachter Vanillepudding(2,3)

FREITAG

Kartoffelgratin(2,3,11,16) nach Art des Hauses

frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Balsamicodressing(12) – hell



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.