

Bio-Menü Business Lunch

Woche 21

19.05.2025 bis 23.05.2025



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



MONTAG Spinatknödel(1,4,16) aus Vollkornweizenmalzmehl in Tomatensoße(5,11,16) & Parmesan(3)

Fruchtjoghurt(2,3,16)

DIENSTAG Kartoffel-Gemüse-Auflauf(3,5,11,16) überbacken mit Käse(3)

hausgemachter Gurkensalat

MITTWOCH Hühnerfrikassee(2,3,11,16) mit Karotten-Erbsen-Gemüse dazu parboiled Reis(16)
(VEGI: Lupinenfrikassee(2,3,11,14,16) mit Karotten-Erbsen-Gemüse dazu parboiled Reis(16))

frische Blattsalate der Saison mit Salatkörnern & hausgemachtem Balsamicodressing(12)

DONNERSTAG Schinkennudeln(1,11,16) aus Hartweizengrieß von der Pute mit feinen Gemüsestreifen dazu geriebener Käse(3)
(VEGI: Nudelpfanne(1,11,16) aus Hartweizengrieß mit feinen Gemüsestreifen dazu geriebener Käse(3))

hausgemachter Karottensalat

FREITAG Vegetarische Erbsensuppe(2,3,11,16) mit Weizenbaguette(1,16)

hausgemachter Milchreis(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.