

Bio-Menü Business Lunch

Woche 27

30.06.2025 bis 04.07.2025



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



MONTAG	Chickenwings in Karotten-Erbesen-Ragout(5,11,16) mit frischen Kräutern dazu parboiled Reis(16) (VEGI: Sonnenblumenchunks in Karotten-Erbesen-Ragout(5,11,16) mit frischen Kräutern dazu parboiled Reis(16)) Fruchtjoghurt(2,3,16)
DIENSTAG	Linsen-Hirse-Bällchen(1Weizen,Hafer, 16) mit Butterkartoffeln(2,3) dazu Kräuterquark(2,3,16) Rohkost
MITTWOCH	„Pasta al salmone“ Schmetterlingsnudeln(1) aus Hartweizengrieß in Sahnesoße(2,3,6,8,11,16) mit Lachsstückchen(6,8) (VEGI: Schmetterlingsnudeln(1) aus Hartweizengrieß in Sahnesoße(2,3,11,14,16) mit Lupinen(14)) hausgemachter Gurkensalat mit Dill
DONNERSTAG	Bunter Gemüsetopf(5,11,16) mit Kichererbsen dazu Couscous(1) aus Hartweizengrieß hausgemachter Vanillepudding(2,3)
FREITAG	Spinatlasagne(2,3,11,16) überbacken mit Käse(3) 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.