

Bio-Menü Business Lunch

Woche 33

11.08.2025 bis 15.08.2025



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



MONTAG	Linsenlasagne(1,5,11,16) aus Hartweizengrieß überbacken mit Käse(3) frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Joghurtdressing(2,3,12)
DIENSTAG	Karotten-Erbсен-Ragout(5,11,16) mit Hähnchenschenkel & frischen Kräutern dazu Kurkumareis(16) (VEGI: Karotten-Erbсен-Ragout(5,11,16) mit Tofuwienner(1Weizen,10) & frischen Kräutern dazu Kurkumareis(16)) hausgemachter Erdbeerquark(2,3,16)
MITTWOCH	Seelachs(6,8) in Senf-Sahne-Soße(2,3,11,12,16) mit Dill & Gemüsestreifen dazu Butterkartoffeln(2,3) (VEGI: Lupinen(1Weizen,14) in Senf-Sahne-Soße(2,3,11,12,16) mit Dill & Gemüsestreifen dazu Butterkartoffeln(2,3)) hausgemachter Gurkensalat
DONNERSTAG	Vollkornpenne(1) aus Hartweizenvollkorngrieß mit Gemüsestreifen & Putenschinken dazu geriebener Käse(3) (VEGI: Vollkornpenne(1) aus Hartweizenvollkorngrieß mit Gemüsestreifen & Tofu(1Weizen,10) dazu geriebener Käse(3)) Fruchtjoghurt(2,3)
FREITAG	Das mybioco-Team wünscht einen schönen Feiertag

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.