Bio-Menü Business Lunch

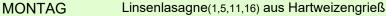
Woche 33 11.08.2025 bis 15.08.2025







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



überbacken mit Käse(3)

frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem

Joghurtdressing(2,3,12)

DIENSTAG Karotten-Erbsen-Ragout(5,11,16) mit

Hähnchenschenkel & frischen Kräutern dazu

Kurkumareis(16)

(VEGI: Karotten-Erbsen-Ragout(5,11,16) mit Tofuwiener(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-/Milcheiweisunverträglichkeit: 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 Milcheiweis enthalten. Das Allergen wird nicht in der Rezeptur eingesetzt aber produktionsbedingt können Spuren im Produkt enthalten sein.