

Bio-Menü Business Lunch

Woche 34

18.08.2025 bis 22.08.2025



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



MONTAG	Ratatouille(5,11,16) mit Putenfleisch, Kichererbsen & frischen Kräutern dazu Kartoffelpüree(2,3) (VEGI: Ratatouille(5,10,11,16) mit Lupinen, Kichererbsen & frischen Kräutern dazu Kartoffelpüree(2,3)) Fruchtjoghurt(2,3,16)
DIENSTAG	Lasagne(1,5,11,16) Bolognese vom Rind aus Hartweizengrieß überbacken mit Käse(3) kleiner gemischter Salat
MITTWOCH	Rinderfrikadellen(1Weizen,4,16) in Tomatensoße(5,11,16) mit grünen Bohnen dazu Basmatireis(16) (VEGI: Linsen-Hirse-Bällchen(1Weizen/Hafer,16) in Tomatensoße(5,11,16) mit grünen Bohnen dazu Basmatireis(16)) frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Joghurtdressing(2,3,16)
DONNERSTAG	Penne(1) aus Hartweizengrieß in Tomatensoße(5,11,16) dazu geriebener Parmesan(3) hausgemachter Vanillegrießbrei(1,2,3,16) aus Hartweizengrieß
FREITAG	Kartoffelauflauf(2,3,11,16) nach Art des Hauses überbacken mit Käse(3) hausgemachter Karottensalat

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.