

Bio-Menü Business Lunch

Woche 7

09.02.2026 bis 13.02.2026



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



MONTAG	Wokgemüse süß-sauer(5,11,16) mit Ananas & Geflügelhackbällchen (4Stück) dazu Basmati-reis(16) Muschelnudeln(1) aus Hartweizengrieß in Paprikafrischkäsesoße(2,3,11,16) mit bunter Paprika & Erbsen dazu geriebener Parmesan(3)
DIENSTAG	1Stück Currywurst(5,11,16) dazu Wedges – kleiner Fruchtjoghurt(2,3,16) 2 Stück Paprikaschoten(11,16) gefüllt mit Gemüse-Couscous & Rosinen auf Tomatensoße(5,11,16)
MITTWOCH	Putengulasch(5,11,16) mit Petersilienkartoffeln(2,3) dazu grünen Bohnen Tortelloniauflauf(1,2,3,5,11,16) aus Hartweizengrieß mit Tomaten-Mozzarella – kleiner gemischter Salat
DONNERSTAG	Ofenlachs(2,3,6,8,11,16) auf Spinat dazu Kräuterreis(2,3,16) Semmelknödelgröstl(1,2,3,4,11,16) mit Ei, Kirschtomaten & Röstzwiebeln(1Weizen) – kleiner Gurkensalat
FREITAG	Kartoffelsuppe(11,16) mit Geflügelwiener-Einlage dazu Mini Weizenbaguette-(1,10) & Mini Mehrkornbrötchen(1,2,3,14,16) aus Weizen/Hafer/Roggen – kleiner 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.