

# Bio-Menü Business Lunch

Woche 9

23.02.2026 bis 27.02.2026



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



|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MONTAG</b>     | 3 Stück Rinderfrikadellen(1Weizen,Hafer,2,3,11,16) mit Bratensoße(5,11,16) dazu Kartoffelstampf(2,3,16) & Buttergemüse(2,3)<br><br>Gnocchi(1) aus Hartweizengrieß in Aurorasauce(2,3,5,11,16) dazu geriebener Parmesan(3) – kleiner gemischter Salat                   |
| <b>DIENSTAG</b>   | Gegrillte Hähnchenbrust auf rotem Linsen-Curry mit Süßkartoffeln(2,3,11,16) dazu Basmatireis(16)<br><br>Zucchinischiffchen gefüllt mit Sojabolognese(5,10,11,16) auf Tomatensoße(5,11,16) dazu Bulgur(1) aus Hartweizengrieß                                           |
| <b>MITTWOCH</b>   | Pfannengyros(11,16) vom Hähnchen mit Ofenpommes dazu mildes Tzatziki(2,3,16) & Karotten-Kraut-Salat mit Weizenbaguette(1,10)- & Fladenbrot(1,10)<br><br>Gemüselasagne(1,3,5,11,16) aus Hartweizengrieß auf Tomatensoße(5,11,16) – kleiner Blattsalat                   |
| <b>DONNERSTAG</b> | Paniertes Seelachsfilet(1Weizen,2,3,4,6,8,16) dazu Bratkartoffeln mit Röstzwiebeln(1Weizen) & Remoulade(4,16)<br><br>Pilzgulasch(2,3,11,12,16) mit Erbsen & frischen Kräutern dazu 2 Stück Semmelknödel(1Weizen,4,16) & Preiselbeeren – kleiner Fruchtojoghurt(2,3,16) |
| <b>FREITAG</b>    | Auberginen-Auflauf mit Tomaten & Mozzarella dazu geröstete Pinienkerne – kleiner Gurkensalat                                                                                                                                                                           |

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.