

# Bio-Menü Business Lunch

Woche 14

30.03.2026 bis 03.04.2026



Kontrolliert durch DE-006-ÖKO

Ökokontrollnummer: DE-BY-51026-B

Alle Produkte aus kontrollierter biologischer Erzeugung ausgenommen Fisch – Wildfang; MSC-zertifiziert

## MONTAG

Karotten-Kohlrabi-Ragout(1Weizen,2,3,11,16) mit Geflügelhackbällchen(1Weizen,4,16) dazu Kartoffelviertel

Penne Arrabiata  
Penne(1) aus Hartweizengrieß in Tomaten-Chili-Soße(5,11,16) dazu geriebener Parmesan(3) – kleiner Blattsalat

## DIENSTAG

Hähnchengulasch(5,11,16) dazu parboiled Reis(16) dazu gedämpftes Gemüse(2,3)

Kartoffelgratin(1Weizen,2,3,11,16) nach Art des Hauses – kleiner Gurkensalat

## MITTWOCH

Gefüllte Paprikaschoten (2x ½) mit Rinderhack(1Weizen,5,11,16) auf Tomatensoße(5,11,16) & Kartoffelpüree(2,3,16)

Ravioli(1,2,3,16) aus Hartweizengrieß gefüllt mit Spinat & Ricotta in Käserahmsoße(1Weizen,2,3,11,16) - kleiner gemischter Salat

## DONNERSTAG

Chickenwings mit Karotten-Erbсен-Ragout(5,11,16) dazu Bulgur(1,16) aus Hartweizengrieß – kleiner Fruchtojoghurt(2,3,16)

Spinatknödel(1,4,16) (3 Stück) aus Vollkornweizenmalzmehl in Tomatensoße(5,11,16) – kleiner Karottensalat

## FREITAG

**Das mybioco-Team wünscht schöne Osterfeiertage**

Einen guten Appetit wünscht euch  
Euer mybioco BioCatering Team!

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.

