

# Bio-Menü Business Lunch

Woche 15

06.04.2026 bis 10.04.2026



Kontrolliert durch DE-006-ÖKO

Ökokontrollnummer: DE-BY-51026-B

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

## MONTAG

Das mybioco-Team wünscht einen schönen Feiertag

## DIENSTAG

Rinderfrikadellen(1Weizen,4,16) (2Stück) mit Ratatouille(5,11,16) mit frischen Kräutern & Kichererbsen dazu Kartoffelpüree(2,3,16)

Bärlauchrisotto(2,3,5,11,16) mit Pilzen & Kirschtomaten – kleiner Fruchtjoghurt(2,3,16)

## MITTWOCH

Pasta „Bolognese“ Spaghetti(1) aus Hartweizengrieß mit Hackfleischsoße(5,11,16) vom Rind dazu geriebener Parmesan(3) – kleiner gemischter Salat

### Kleine Vorspeise:

Blumenkohlcremesuppe(2,3,11,16) dazu Weizenbaguette(1)

Kaiserschmarrn(1weizen,2,3,4,16) mit hausgemachtem Apfel-Birnen-Mus

## DONNERSTAG

Paniertes Seelachsfilet(1Weizen,2,3,4,6,8,16) dazu Bratkartoffeln mit Röstzwiebeln(1Weizen) & Remoulade(4,16) – kleiner Gurkensalat

Gnocchi(1) aus Hartweizengrieß in Rahmsauce(1,Weizen,2,3,11,16) mit Blattspinat - kleiner Karottensalat-Ingwer-Salat mit Orangen & Sesam

## FREITAG

Ofenkartoffeln mit Antipasti dazu Kräuterquark(2,3,16) – kleiner Milchreis(2,3,16) mit roter Grütze



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.