

# Bio-Menü Business Lunch

Woche 16

13.04.2026 bis 17.04.2026



Kontrolliert durch DE-006-ÖKO

Ökokontrollnummer: DE-BY-51026-B

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



**MONTAG** Paella(5,11,16) mit Hähnchenfleisch, Garnelen(6,8) & buntem Gemüse dazu Kurkumareis(16) – kleiner Fruchtojoghurt(2,3,16)

Pilzgulasch(1,Weizen,2,3,11,16) mit Eierspätzle(1Weizen,4,16) – kleiner Blattsalat

**DIENSTAG** Kleines Rindersteak 125 g mit Spargelgemüse weiß-grün dazu Butterkartoffeln(2,3)

Buntes Ofengemüse(5,11,16) mit Mini Rosmarinkartoffeln dazu Fetakäse(2,3,16)

**MITTWOCH** Rindergulasch(5,11,16) mit Semmelknödel(1Weizen,4,16) – kleiner Gurkensalat

**Kleine Vorspeise:** Feine Gemüsesuppe(11,16) dazu Weizenbaguettebrot(1,16)

Warmer Milchreis(2,3,16) mit hausgemachtem Aprikosenmus

**DONNERSTAG** Tortellini(1) aus Hartweizengrieß gefüllt mit Spinat & Pinienkernen in Schinken-Sahne-Erbsen-Soße – kleiner Karottensalat

Fruchtige Curry-Kokos-Pfanne(11,16) mit dazu Bulgur(1) aus Hartweizengrieß – kleiner Erdbeerquark(2,3,16)

**FREITAG** Bratkartoffeln(4,11,16) mit Speck(EXTRA), Röstzwiebeln(1Weizen) & Ei – kleiner gemischter Salat

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.