

# Bio-Menü Business Lunch

Woche 22

25.05.2026 bis 29.05.2026



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

Paniertes Seelachsfilet(1Weizen,2,3,4,16) mit Remoulade(4,16) dazu hausgemachter Kartoffelsalat(12)

Gnocchi(1) aus Hartweizengrieß in Tomatensoße(5,11,16) mit Rucola dazu geriebener Parmesan(3)

## MITTWOCH

Lasagne Bolognese(1,5,11,16) aus Hartweizengrieß mit Tomatensoße(5,11,16) – kleiner gemischter Salat

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

## DONNERSTAG

Geflügelhackbällchen(1Weizen,4,11,16) in Kräuterrahmsoße(1Weizen,2,3,11,16) mit Brokkoli- & Blumenkohlröschen dazu Basmatireis(16)

Bratkartoffeln(4,11,16) mit Speck(EXTRA), Röstzwiebeln(1Weizen) & Ei – kleiner Krautsalat nach Art des Hauses

## FREITAG

Karotten-Erbesen-Ragout(5,11,16) mit frischen Kräutern dazu Bulgur(1) aus Hartweizengrieß



Einen guten Appetit wünscht euch  
Euer mybioco BioCatering Team!



Bei Laktose-/Milcheiweisunverträglichkeit: 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 Milcheiweis enthalten. Das Allergen wird nicht in der Rezeptur eingesetzt aber produktionsbedingt können Spuren im Produkt enthalten sein.