

# Bio-Menü Business Lunch

Woche 23

01.06.2026 bis 05.06.2026



Kontrolliert durch DE-006-ÖKO

Ökokontrollnummer: DE-BY-51026-B

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

<b>MONTAG</b>	Mildes Chili(5,11,16) con Carne vom Rind mit Kidney Bohnen dazu parboiled Reis(16) – kleiner Fruchtojoghurt(2,3,16)  Buntes Ofengemüse(5,11,16) mit Mini Rosmarinkartoffeln dazu Fetakäse(3)
<b>DIENSTAG</b>	Gefüllte Paprikaschoten (2x ½) mit Rinderhack(1Weizen,5,11,16) auf Tomatensoße(5,11,16) & Kartoffelpüree(2,3,16)  Semmelknödelgröstl(1,2,3,4,11,16) mit Ei, Kirschtomaten & Röstzwiebeln(1Weizen) – kleiner Gurkensalat
<b>MITTWOCH</b>	Rindergulasch(5,11,16) dazu Hörnchennudeln(1) aus Hartweizengrieß – kleiner Blattsalat  Pizza Vegi Dinkelpizza(1) mit buntem Gemüse auf Tomatensoße(5,11,16) mit Käse(3) – kleiner Blattsalat
<b>DONNERSTAG</b>	<p style="text-align: center;"><b>Das mybioco-Team wünscht einen schönen Feiertag</b></p>
<b>FREITAG</b>	Omelett(2,3,4,5,16) mit Tomaten & Käse dazu Butterkartoffeln(2,3)  hausgemachter Gurkensalat

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.