

Bio-Menü Business Lunch

Woche 28

06.07.2026 bis 10.07.2026



Kontrolliert durch DE-006-ÖKO

Ökokontrollnummer: DE-BY-51026-B

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



MONTAG

Paniertes Seelachsfilet(1Weizen,2,3,4,6,8,16) dazu Bratkartoffeln mit Röstzwiebeln(1Weizen) dazu hausgemachter Schnittlauchquark(2,3,16) – kleiner Blattsalat

Pasta „Sojabolognese“ Vollkornpenne(1) aus Hartweizengrieß mit Sojaschnetzel in Tomatensoße(5,10,11,16) – kleiner gemischter Salat

DIENSTAG

Lasagne Bolognese(1Weizen,3,5,11,16) vom Rind, überbacken mit Käse – kleiner Karottensalat

Semmelknödelgröstitl(1Weizen,4,16) mit Röstzwiebeln, Kirschtomaten & Ei – kleiner Krautsalat nach Art des Hauses

MITTWOCH

Hähnchengeschnetzeltes(1Weizen,2,3,11,16) in Pilzrahmsauce mit Kartoffelpüree(2,3,16) – kleiner Karotten-rote Bete Salat

Wokgemüse(5,11,16) süß-sauer dazu Basmatireis(16) – kleiner Vanillegrießbrei mit roter Grütze

DONNERSTAG

Hähnchenschenkel (ganz) mit Karotten-Erbsen-Ragout(5,11,16) dazu Bulgur(1,16) aus Hartweizengrieß – kleiner Fruchtjoghurt(2,3,16)

Sous vide gegartes Sellerieschnitzel(1Weizen,2,3,4,11,16) mit Bratensoße & Kartoffelwegdes aus dem Ofen (5,11,16) – kleiner Gurkensalat

FREITAG

Tortelloni(1,16) aus Hartweizengrieß gefüllt mit Spinat & Pinienkernen in Rahmsauce (Weizen,2,3,11,16) – kleiner Blattsalat

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.