

Bio-Menü Business Lunch

Woche 32

03.08.2026 bis 07.08.2026



Kontrolliert durch DE-006-ÖKO

Ökokontrollnummer: DE-BY-51026-B

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



MONTAG

Hähnchenkeule (ganz) mit Karotten-Erbsen-Ragout(5,11,16) & frischen Kräutern dazu Couscous(1) aus Hartweizengrieß – kleiner Fruchtojoghurt

Ravioli(1) aglio olio mit karamellisierten Kirschtomaten & roten Zwiebeln dazu geriebener Parmesan – kleiner Blattsalat

DIENSTAG

Hackfleischpfanne(1) vom Rind mit buntem Gemüse dazu Gnocchi(1) aus Hartweizengrieß

2 Stück Gemüsefrikadellen(1Weizen,Hafer,2,3,11,16) mit Bratensoße(5,11,16) dazu Süßkartoffelstampf(2,3,16) & Erbsengemüse(2,3)

MITTWOCH

Currywurst(5,11,16) mit Ofenpommes – kleiner gemischter Salat

Kartoffel-Bohnen-Eintopf(5,11,16) mit Fetakäse(3) & Weizenbaguette – kleiner Schokopudding(2,3,16)

DONNERSTAG

Paprika-Lauch-Gemüse in leichter Rahmsoße(1Weizen,2,3,11,16) mit Kurkuma & Hähnchenfleisch dazu parboiled Reis(16)

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

FREITAG

Feines Kartoffelgemüse(1Weizen,2,3,11,16) mit Erbsen überbacken mit Käse(3) – 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.