

Bio-Menü Business Lunch

Woche 35

24.08.2026 bis 28.08.2026



Kontrolliert durch DE-006-ÖKO

Ökokontrollnummer: DE-BY-51026-B

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



MONTAG

Currypfanne(1Weizen,11,16) mit Kokosmilch & buntem Gemüse dazu Geflügelhackbällchen & Basmatireis(16) – kleiner Vanillepudding

Semmelknödelgrösti(1Weizen,4,16) mit Röstzwiebeln, Kirschtomaten & Ei – kleiner gemischter Salat

DIENSTAG

Ofenlachs(1Weizen,2,3,6,8,11,16) auf Spinat dazu Kräuterbulgur(1,2,3,16) aus Hartweizengrieß

Ofenkartoffeln mit Antipasti dazu Kräuterquark(2,3,16) – kleiner Milchreis(2,3,16) mit roter Grütze

MITTWOCH

Lasagne „Bolognese“(1,3,5,11,16) vom Rind aus Hartweizengrieß – kleiner gemischter Salat

Gemüse-Käse-Puffer(1Weizen,2,3,11,16) mit Schnittlauchrahmkartoffeln(1Weizen,2,3,11,16) - kleiner Blattsalat

DONNERSTAG

Schinkennudeln(1,11,16) aus Hartweizengrieß von Schwein mit feinen Gemüsestreifen dazu geriebener Käse(3) – kleiner Karottensalat

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

FREITAG

Pasta „Napol Spaghetti(1) aus Hartweizengrieß in Tomatensoße(5,11,16) – kleiner Kohlrabisalat

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.