

Bio-Menü Business Lunch

Woche 40

28.09.2026 bis 02.10.2026



Kontrolliert durch DE-006-ÖKO

Ökokontrollnummer: DE-BY-51026-B

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



MONTAG	Mildes Chili(5,11,16) con Carne vom Rind mit Kidney Bohnen dazu Ofenkartoffeln – kleiner Fruchtojoghurt(2,3,16) Pizza Vegi Weizenpizza(1) mit buntem Gemüse auf Tomatensoße(5,11,16) mit Käse(3) – kleiner Blattsalat
DIENSTAG	Paprika-Lauch-Gemüse in leichter Rahmsauce(1Weizen,2,3,11,16) mit Putenfleisch dazu parboiled Reis(16) – kleiner rote Bete Salat Feines Kartoffelgemüse(1Weizen,2,3,11,16) mit Erbsen überbacken mit Käse(3) – kleiner Gurkensalat
MITTWOCH	Rindergulasch(5,11,16) dazu Hörnchennudeln(1) aus Hartweizengrieß – kleiner Krautsalat nach Art des Hauses Pasta Napoli Vollkornspiralen(1) aus Hartweizengrieß in Tomatensoße(5,11,16) mit Rucola dazu geriebener Parmesan(3)
DONNERSTAG	Hähnchenschenkel (ganz) mit Karotten-Erbsen-Ragout(5,11,16) dazu Bulgur(1,16) aus Hartweizengrieß Tortelloni(1,16) aus Hartweizengrieß gefüllt mit Spinat & Pinienkernen in Rahmsauce (Weizen,2,3,11,16) – kleiner Karottensalat
FREITAG	Omelett(2,3,4,16) mit Tomaten & Käse dazu Butterkartoffeln(2,3) -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.