

Bio-Menü Business Lunch

Woche 44

26.10.2026 bis 30.10.2026



Kontrolliert durch DE-006-ÖKO

Ökokontrollnummer: DE-BY-51026-B

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

MONTAG

Bunte Gemüsepfanne(11,16) mit Kokosmilch & Geflügelhackbällchen(1Weizen,4,16) dazu Couscous(1) aus Hartweizengrieß

Bunte Spiralen(1) aus Hartweizengrieß in Tomatensoße(5,11,16) dazu geriebener Parmesan(3) – kleiner gemischter Salat

DIENSTAG

Kartoffel-Pastinaken-Suppe(11,16) mit 1 Paar Geflügelwiener dazu Weizenbaguette(1,16) – kleiner Schokosahnepudding(2,3)

Bulgur-Gemüse-Pfanne(1,5,11,16) aus Hartweizengrieß mit Kichererbsen, dazu Schnittlauchquark(2,3)

MITTWOCH

Putengeschnetzeltes(2,3,11,16) mit parboiled Reis(16) dazu Bohnengemüse(5) – kleiner Gurkensalat

Spinatknödel(1,4,16) aus Vollkornweizenmalzmehl in Tomatensoße(5,11,16) – kleiner gemischter Salat

DONNERSTAG

1 Paar Bratwürste(16) vom Schwein mit Kartoffelpüree(2,3,16), Soße(5,11,16) & Sauerkraut

Rahmspinat(2,3,11,16) mit Rührei(2,3,4) & Salzkartoffeln – kleiner Fruchtjoghurt(2,3)

FREITAG

Blumenkohlaufguss(2,3,11,16) überbacken mit Käse(3) – kleiner Karotten-rote Bete-Salat



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.