

Bio-Menü extra Plus

Woche 3

14.01.2019 bis 18.01.2019



Kontrolliert durch DE-ÖKO-006
EU Zugelassener Betrieb DE-BY-10799 EG
Bio-EG Kontrollnummer: D-BY-006-44719-B



MONTAG	Brokkoli-Blumenkohlröschen in Rahmsoße(2,3,11,16) mit Putenstreifen dazu parboiled Reis(16) (VEGI: Brokkoli-Blumenkohlröschen in Rahmsoße(2,3,11,14,16) mit Lupinen(14) dazu parboiled Reis(16)) Pfirsich-Marille-Joghurt(2,3,16)
DIENSTAG	Spaghetti(1) in Curryrahmsoße(2,3,11,16) mit Kürbis hausgemachter Karotten-Kohlrabi-Salat
MITTWOCH	Paniertes Schweineschnitzel(1,4) dazu hausgemachter Kartoffelsalat(12) ALTERNATIV Chickennuggets(1,4) (VEGI: Tofutaler(1,10) mit Champignons dazu hausgemachter Kartoffelsalat(12)) frisches Tagesobst
DONNERSTAG	Gemüse Eintopf(11,16) dazu Mini-Baguette-(1,10) & Mini-Mehrkornbrötchen(1,2,3,14,16) hausgemachter Vanillegrießbrei(1,2,3)
FREITAG	Gnocchi(1) in Aurorasauce(2,3,5,11,16) gemischter Salat dazu hausgemachtes Balsamicodressing – dunkel(12)

Einen guten Appetit wünscht euch
Euer mybioco BioCatering Team!

 **mybioco**
natürlich essen

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

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.

* Änderungen des gesamten Gerichtes vorbehalten, wenn im zertifizierten Bio-Markt nicht erhältlich