

Bio-Menü extra Plus

Woche 35

24.08.2020 bis 28.08.2020



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



MONTAG Käsespätzle(1,2,3,4,16)
Eierspätzle – Knöpfe – überbacken mit Käse

hausgemachter Gurkensalat

DIENSTAG Rustikales Putengulasch(2,3,11,16)
Putengulasch mit Röstzwiebeln(1) in Rahmsoße
mit Karotten-Pilz-Gemüse dazu Kartoffeltaler(16)
(VEGI: Lupinengulasch(2,3,11,14,16) mit
Röstzwiebeln(1) in Rahmsoße mit Karotten-Pilz-
Gemüse dazu Kartoffeltaler(16))

frisches Tagesobst

MITTWOCH Wokgemüse süß-sauer(5,11,16) mit Seelachs(6,8)
dazu Basmatireis(16)
(VEGI: Wokgemüse süß-sauer(1,5,11,16) mit
Tofuwienersstückchen(1,16) dazu Basmatireis(16))

hausgemachter Bananenquark(2,3)

DONNERSTAG Pasta(1) in Paprikafrischkäsesoße(2,3,11,16)
Bunte Spiralen in Frischkäsesoße mit frischer
Paprika

Gemischter Salat mit hausgemachtem
Balsamicodressing - hell(12)

FREITAG Bratkartoffeln mit Kirschtomaten & Frühlingslauch
dazu hausgemachter Kräuterquark(2,3)

hausgemachter Grießbrei(1,2,3,16)

Einen guten Appetit wünscht euch
Euer mybioco BioCatering Team!



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