

Bio-Menü extra Plus

Woche 36

31.08.2020 bis 04.09.2020



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



MONTAG

Geflügelhackbällchen(1,2,3,4,16) mit Karotten-Kohlrabi-Gemüse(2,3,11,16) in leichter Rahmsauce dazu Petersilienkartoffeln(2,3)
(VEGI: Grünkernfrikadellen(1,16) mit Karotten-Kohlrabi-Gemüse(2,3,11,16) in leichter Rahmsauce dazu Petersilienkartoffeln(2,3))

Fruchtjoghurt(2,3,16)

DIENSTAG

Kaiserschmarrn(1,2,3,4,16) mit hausgemachtem Apfelmus

frisches Tagesobst

MITTWOCH

Pasta „Bolognese“
Spaghetti(1) in Hackfleischsoße(5,11,16) vom Rind
(VEGI: „Sojabolognese“ (5,10,11,16) mit Gemüse der Saison dazu Spaghetti(1))

hausgemachter Gurkensalat

DONNERSTAG

Kartoffel-Karotten-Eintopf(11,16) mit Sellerie & frischen Kräutern dazu Baguettebrot(1,10)

hausgemachter Milchreis(2,3,16)

FREITAG

Gemüselasagne(1,3,5,11,16) überbacken mit Käse

frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Joghurtdressing(2,3)

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