

# Bio-Menü Vegi

Woche 5

01.02.2021 bis 05.02.2021



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

<b>MONTAG</b>	Ratatouille(5,11,16) mit frischen Kräutern & Kichererbsen dazu Naturreis(16)  Fruchtjoghurt(2,3,16)
<b>DIENSTAG</b>	Spinat-Käse-Omelett(2,3,4) dazu Petersilienkartoffeln(2,3)  Frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Honig-Senf-dressing(2,3,12)
<b>MITTWOCH</b>	Penne aus Hartweizenvollkorn Grieß mit Sojabolognese(5,10,11,16) dazu geriebener Käse(3)  frisches Tagesobst
<b>DONNERSTAG</b>	Kartoffel-Pastinaken-Suppe(11,16) dazu Dinkelbaguette-(1,10)  hausgemachter Schokogrießbrei(1,2,3,16)
<b>FREITAG</b>	Bunte Spiralen aus Hartweizengrieß in Karottenrahmsoße(2,3,11,13,16) mit Curry & Sesam  hausgemachter Gurkensalat

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