

Bio-Menü Vital

Woche 3

18.01.2021 bis 22.01.2021



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

MONTAG	Paprika-Lauch-Gemüse in leichter Rahmsoße(2,3,11,16) dazu Naturreis(16) Naturjoghurt(2,3,16)
DIENSTAG	Kartoffel-Karotten-Eintopf(11,16) mit Staudensellerie & weißen Bohnen dazu Mini Baguette-(1,10) & Mini Mehrkornbrötchen(1,2,3,14,16) hausgemachter Schokopudding(2,3)
MITTWOCH	Hähnchengeschnetzeltes(5,11,16) dazu Spiralnudeln(1) aus Hartweizenvollkorn Grieß (VEGI: Lupinengulasch(5,11,14,16) dazu Spiralnudeln(1) aus Hartweizenvollkorn Grieß) frisches Tagesobst
DONNERSTAG	Kartoffelgratin(2,3,11,16) nach Art des Hauses Frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Balsamicodressing(12)
FREITAG	Spaghetti „Napoli“ Vollkornspaghetti(1) aus Hartweizenvollkorn Grieß in Tomatensoße(5,11,16) dazu geriebener Käse(3) hausgemachter Karottensalat

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