

# Bio-Menü extra Plus

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) mit Rinderhackbällchen(1,4,12,16) dazu parboiled Reis(16)  
(VEGI: Paprika-Lauch-Gemüse in leichter Rahmsoße(2,3,11,16) mit Dinkel-Kürbis-Taler(1) dazu parboiled Reis(16))

Fruchtjoghurt(2,3,16)

## DIENSTAG

Kaiserschmarrn(1,2,3,4,16) mit hausgemachtem Apfel-Birnen-Mus

frisches Tagesobst

## MITTWOCH

Hähnchengeschnetzeltes(5,11,16) dazu Hörnchennudeln(1) aus Hartweizengrieß  
(VEGI: Lupinengulasch(5,11,14,16) dazu Hörnchennudeln(1) aus Hartweizengrieß)

hausgemachter Schokopudding(2,3)

## DONNERSTAG

Kartoffelgratin(2,3,11,16) nach Art des Hauses

Frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Balsamicodressing(12)

## FREITAG

Spaghetti „Napoli“  
Spaghetti(1) aus Hartweizengrieß in Tomatensoße(5,11,16) dazu geriebener Käse(3)

hausgemacher Karottensalat

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