

Bio-Menü Standard

Woche 4

24.01.2022 bis 28.01.2022



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

MONTAG	Kürbis-Pilz-Ragout(5,11,16) mit frischen Kräutern dazu parboiled Reis(16) Fruchtjoghurt(2,3,16)
DIENSTAG	Muschelnudeln(1) aus Hartweizengrieß in Karottenrahmsauce(2,3,11,13,16) mit Curry & Sesam dazu geriebener Käse(3) frisches Tagesobst
MITTWOCH	Seelachs(6,8) in Senf-Sahne-Soße(2,3,11,12,16) mit Dill & Gemüsestreifen dazu Butterkartoffeln(2,3) (VEGI: Lupinen(14) in Senf-Sahne-Soße(2,3,11,12,14,16) mit Dill & Gemüsestreifen dazu Butterkartoffeln(2,3)) frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Joghurtdressing(2,3)
DONNERSTAG	Tomatensuppe(5,11,16) nach Art des Hauses mit bunter Gemüseeinlage dazu Mini Baguette- (1,10) & Mini Mehrkornbrötchen(1,2,3,14,16) hausgemachter Milchreis(2,3,16)
FREITAG	Feines Kartoffelgemüse(2,3,11,16) mit Erbsen überbacken mit Käse(3) hausgemachter Karotten-Kohlrabi-Salat



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