

Bio-Menü Plus

Woche 3

17.01.2022 bis 21.01.2022



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

MONTAG	Vegetarisches Chili(5,11,16) mit Kidney Bohnen dazu parboiled Reis(16) Fruchtjoghurt(2,3,16)
DIENSTAG	Paprika-Lauch-Gemüse in leichter Rahmsoße(2,3,11,16) mit Seelachs(6,8) dazu Kartoffelpüree(2,3) (VEGI: Paprika-Lauch-Gemüse in leichter Rahmsoße(2,3,11,16) mit Tofu(10) dazu Kartoffelpüree(2,3) frisches Tagesobst
MITTWOCH	Rindergulasch(5,11,16) dazu Hörnchennudeln(1) aus Hartweizengrieß (VEGI: Gemüse-Lupinen-Gulasch(5,11,14,16) dazu Hörnchennudeln(1) aus Hartweizengrieß) hausgemachter Gurkensalat
DONNERSTAG	Feine Gemüsesuppe(1,4,11,16) mit Eierspätzle dazu Mini Brötchenmix(1,10,13,16) (Sonne/Mohn/Sesam) hausgemachter Vanillegrießbrei(1,2,3)
FREITAG	Omelett(2,3,4,16) mit Blattspinat & Käse frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing(2,3,12)



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