

# Bio-Menü extra Plus

Woche 10

06.03.2023 bis 10.03.2023



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



MONTAG	Tortelloni(1,11) Verdura aus Hartweizengrieß in Tomatensoße(2,3,11,16)  Fruchtjoghurt(2,3,16)
DIENSTAG	Kartoffel-Gemüse-Auflauf(3,5,11,16) überbacken mit Käse(3)  frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Balsamicodressing(12) – hell
MITTWOCH	Fischfrikassee(2,3,6,8,16) mit Karotten-Erbsen-Gemüse dazu parboiled Reis(16) (VEGI: Lupinenfrikassee(2,3,11,14,16) mit Karotten-Erbsen-Gemüse dazu parboiled Reis(16))  frisches Tagesobst
DONNERSTAG	Schinkennudeln(1,11,16) Spiralnudeln(1) aus Hartweizengrieß mit Putenschinken, Karottengemüse & frischen Kräutern (VEGI: Spiralnudeln(1) aus Hartweizengrieß mit Tofuwienner(1Weizen,10), Karottengemüse & frischen Kräutern)  hausgemachter Milchreis(2,3,16)
FREITAG	<b>Kleine Vorspeise:</b> Grießnockerlsuppe(1,16) aus Hartweizengrieß dazu Weizenbaguette(1,10)  Hausgemachter Scheiterhaufen(1Weizen,2,3,4,16) mit Äpfel & Quark(2,3)

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