

# Bio-Menü Standard

Woche 11

13.03.2023 bis 17.03.2023



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



<b>MONTAG</b>	Brokkoli-/Blumenkohlröschen in leichter Rahmsoße(2,3,11,16) mit frischen Kräutern dazu Ofenkartoffeln  Fruchtjoghurt(2,3,16)
<b>DIENSTAG</b>	Pasta „Napoli“ Rigatoni(1) aus Hartweizengrieß in Tomatensoße(5,11,16) mit geriebenem Käse(3)  hausgemachter Karotten-Kohlrabi-Salat
<b>MITTWOCH</b>	Fruchtige Currypfanne(2,3,11,16) mit Geflügelhackbällchen(1Weizen,2,3,4,16) dazu Basmatireis(16) (VEGI: Fruchtige Currypfanne(2,3,11,16) mit Falafelbällchen(1Weizen,16) dazu Basmatireis(16))  hausgemachter Vanillepudding(2,3)
<b>DONNERSTAG</b>	<b>Kleine Vorspeise:</b> Karottensuppe(11,16) mit Mini Weizenbaguette-(1,10) & Mini Mehrkornbrötchen(1,2,3,14,16)  Warmer Milchreis(2,3,16) mit hausgemachter roter Grütze  <b>Alternative</b> Gemüseauflauf(2,3,4,11,16) überbacken mit Käse(3)
<b>FREITAG</b>	Gnocchi(1) Peperonata(5,11,16) Gnocchi aus Hartweizengrieß in feiner Tomaten-Paprika-Soße  frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Balsamicodressing – dunkel(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