

Bio-Menü Standard

Woche 33

14.08.2023 bis 18.08.2023



Kontrolliert durch DE-ÖKO-006

EU Zugelassener Betrieb DE-BY-10799 EG

Bio-EG Kontrollnummer:D-BY-006-44719-B



MONTAG Ratatouille(5,11,16) mit frischen Kräutern dazu
Kartoffelpüree(2,3)

Fruchtjoghurt(2,3)

DIENSTAG

**Das mybioco-Team wünscht einen schönen
Feiertag**



MITTWOCH Geflügelhackbällchen(1Weizen,2,4,16) in
Tomatensoße(5,11,16) mit grünen Bohnen dazu
Basmatireis(16)
(VEGI: Linsen-Hirse-Bällchen(1Weizen/Hafer,16) in
Tomatensoße(5,11,16) mit grünen Bohnen dazu
Basmatireis(16))

frisches Tagesobst

DONNERSTAG Rigatoni(1) aus Hartweizengrieß in leichter
Tomatensoße(5,11,16) mit bunter Paprika dazu
geriebener Käse(3)

hausgemachter Vanillegrießbrei(1,2,3,16) aus
Hartweizengrieß



FREITAG Kartoffelauflauf(2,3,11,16) nach Art des Hauses
überbacken mit Käse(3)
hausgemachter Karottensalat



Einen guten Appetit wünscht euch
Euer mybioco BioCatering Team!

mybioco
natürlich essen

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