

# 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!



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