

# Bio-Menü Plus

Woche 34

21.08.2023 bis 25.08.2023



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

MONTAG	Currypfanne(11,16) mit Kokosmilch & buntem Gemüse dazu Basmatireis(16)  hausgemachter Mangoquark(2,3)
DIENSTAG	Backfisch(1Weizen,6,8,16) mit Petersilienkartoffeln(2,3) & Remoulade (4,12) (VEGI: Süßkartoffelpuffer(16) mit Buchweize dazu Petersilienkartoffeln(2,3) & Remoulade (4,12))  hausgemachter Milchreis(2,3,16)
MITTWOCH	Lasagne „Bolognese“(1,3,5,11,16) vom Rind aus Hartweizengrieß (VEGI: Gemüselasagne(1,3,5,10,11,16) aus Hartweizengrieß mit Sojaschnetzel)  frisches Tagesobst
DONNERSTAG	Gemüsepuffer(1,11,16) (Weizen) mit Schnittlauchrahmkartoffeln(2,3,11,16)  frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Joghurtdressing(2,3)
FREITAG	Pasta „Napoli“ Makkaroni(1) aus Hartweizengrieß in Tomatensoße(5,11,16)  hausgemachter Kohlrabisalat



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