

Bio-Menü Vital

Woche 37

11.09.2023 bis 15.09.2023



Kontrolliert durch DE-ÖKO-006

EU Zugelassener Betrieb DE-BY-10799 EG

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

MONTAG	<p>Brokkoli-/Blumenkohlröschen in Sahnesoße(2,3,11,16) mit frischen Kräutern & weißen Bohnen dazu Ofenkartoffeln</p> <p>Naturjoghurt(2,3,16)</p>
DIENSTAG	<p>Pasta „Napoli“ Vollkornpenne(1) aus Hartweizenvollkorn Grieß in Tomatensoße(5,11,16) mit geriebenem Käse(3)</p> <p>hausgemachter Karotten-Kohlrabi-Salat</p>
MITTWOCH	<p>Fruchtige Currypfanne(2,3,11,16) mit Geflügelhackbällchen(1Weizen,2,3,4,16) dazu Naturreis(16) (VEGI: Fruchtige Currypfanne(2,3,11,16) mit Linsen-Hirse-Bällchen(1Weizen/Hafer,16) dazu Naturreis(16))</p> <p>hausgemachter Vanillepudding(2,3)</p>
DONNERSTAG	<p>Kleine Vorspeise: Karottensuppe(11,16) mit Mini Weizenbaguette-(1,10) & Mini Mehrkornbrötchen(1,2,3,14,16) (Weizen/Roggen/Gerste)</p> <p>Warmer Milchreis(2,3,16) mit hausgemachter roter Grütze</p>
FREITAG	<p>Gnocchi(1) aus Hartweizengrieß in Rahmsauce(2,3,11,16) mit Süßkartoffeln & frischen Kräutern</p> <p>frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Balsamicodressing – dunkel(12)</p>



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