

Bio-Menü Vital Plus

Woche 33

12.08.2024 bis 16.08.2024



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



MONTAG	Linsenlasagne(1,5,11,16) aus Hartweizengrieß überbacken mit Käse(3) hausgemachter Gurkensalat
DIENSTAG	Karotten-Erbesen-Ragout(5,11,16) mit frischen Kräutern dazu Kurkumareis(16) hausgemachter rote Bete Salat
MITTWOCH	Seelachs(6,8) in Senf-Sahne-Soße(2,3,11,12,16) mit Dill, Gemüsestreifen & weiße Bohnen dazu Butterkartoffeln(2,3) (VEGI: Lupinen(14) in Senf-Sahne-Soße(2,3,11,12,16) mit Dill, Gemüsestreifen & weißen Bohnen dazu Butterkartoffeln(2,3)) frisches Tagesobst
DONNERSTAG	<p style="text-align: center;">Das mybioco-Team wünscht einen schönen Feiertag</p>
FREITAG	Vollkornpenne(1) aus Hartweizenvollkorn Grieß mit Gemüsestreifen & Putenschinken dazu geriebener Käse(3) (VEGI: Vollkornpenne(1) aus Hartweizenvollkorn-grieß mit Gemüsestreifen & Tofu(1Weizen,10) dazu geriebener Käse(3) Naturjoghurt(2,3)

Einen guten Appetit wünscht euch
Euer mybioco BioCatering Team!



Alle Produkte aus kontrollierter biologischer Erzeugung ausgenommen Fisch – Wildfang; MSC-zertifiziert
Milch-/Sahneprodukte werden durch Haferprodukte ersetzt, Butter durch Margarine und Käse durch pflanzlichen Käseersatz

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