

Bio-Menü Vital

Woche 34

19.08.2024 bis 23.08.2024



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, und Kichererbsen dazu Kartoffelpüree(2,3) Naturjoghurt(2,3)
DIENSTAG	Gemüselasagne(1,3,5,11,16) aus Hartweizengrieß mit Gemüse in Tomatensoße & Käse überbacken frisches Tagesobst
MITTWOCH	Geflügelhackbällchen(1Weizen,2,4,16) in Tomatensoße(5,11,16) mit grünen Bohnen dazu Naturreis(16) (VEGI: Linsen-Hirse-Bällchen(1Weizen/Hafer,16) in Tomatensoße(5,11,16) mit grünen Bohnen dazu Naturreis(16)) Frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Joghurdressing(2,3,16)
DONNERSTAG	Vollkornpenne(1) aus Hartweizengrieß in Tomatensoße(5,11,16)dazu geriebener Käse(3) hausgemachter Gurkensalat
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
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