

# Bio-Menü extra Plus

Woche 35

26.08.2024 bis 30.08.2024



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

<b>MONTAG</b>	Currypfanne(11,16) in Kokosmilchsoße mit Hähnchen & buntem Gemüse dazu Basmatireis(16) (VEGI: Currypfanne(11,14,16) in Kokosmilchsoße mit Lupinen & buntem Gemüse dazu Basmatireis(16))  Fruchtjoghurt(2,3)
<b>DIENSTAG</b>	Warmer Milchreis(2,3,16) mit hausgemachtem Aprikosenkompott  Rohkost
<b>MITTWOCH</b>	Lasagne „Bolognese“(1,3,5,11,16) vom Rind aus Hartweizengrieß (VEGI: Gemüselasagne(1,3,5,10,11,16) aus Hartweizengrieß mit Sojaschnetzel)  frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Joghurtdressing(2,3)
<b>DONNERSTAG</b>	Gemüsepufer(1,11,16) (Weizen) mit Schnittlauchrahmkartoffeln(2,3,11,16)  frisches Tagesobst
<b>FREITAG</b>	Pasta „Napoli“ Makkaroni(1) aus Hartweizengrieß in Tomatensoße(5,11,16) dazu geriebener Käse(3)  hausgemachter Kohlrabisalat

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