

# Bio-Menü Plus

Woche 2

06.01.2025 bis 10.01.2025



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



## MONTAG

**Das mybioco-Team wünscht einen schönen Feiertag**

## DIENSTAG

Mildes Chili con Carne(5,11,16) vom Rind mit Kidney Bohnen dazu parboiled Reis(16)  
(VEGI: Mildes Chili con Soja(5,10,11,16) mit Kidney Bohnen dazu parboiled Reis(16))

Fruchtjoghurt(2,3,16)

## MITTWOCH

Rindergulasch(5,11,16) dazu Hörnchennudeln(1) aus Hartweizengrieß  
(VEGI: Gemüse-Lupinen-Gulasch(5,11,14,16) dazu Hörnchennudeln(1) aus Hartweizengrieß)

frisches Tagesobst

## DONNERSTAG

Feine Gemüsesuppe(1Weizen,4,11,16) mit Eier-spätzle dazu Mini Weizenbrötchenmix(1,10,13,16)  
(Sonne/Mohn/Sesam)

hausgemachter Vanillegrießbrei(1,2,3) aus Hartweizengrieß

## FREITAG

Kürbis-Pilz-Gemüse in leichter Rahmsoße(2,3,11,16) dazu Butterkartoffeln(2,3)

frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing(2,3,12)

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