

Bio-Menü extra 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) vom Rind 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 Eierspätzle dazu Weizenbaguette(1,10)

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