

Bio-Menü Vital

Woche 4

20.01.2025 bis 24.01.2025

Kontrol
EU Zucht
Bio-EC



MONTAG	Vegetarische Linsensuppe(5,11,16) nach Art des Hauses dazu Mini Brötchenmix(1Weizen,10,13,16) (Sesam/Sonne/Mohn) hausgemachter rote Bete Salat
DIENSTAG	Ravioli(1) aus Hartweizengrieß gefüllt mit Erbsen in Käserahmsoße(2,3,11,16) frisches Tagesobst
MITTWOCH	Kürbisrahmsoße(2,3,11,16) mit Hähnchengulasch dazu Naturreis(16) (VEGI: Kürbisrahmsoße(2,3,11,14,16) mit Lupinen dazu Naturreis(16)) hausgemachter Gurkensalat
DONNERSTAG	Pasta „Schutta“ Vollkornspaghetti(1) aus Hartweizenvollkorn Grieß in Tomatensoße(5,11,16) mit feinen Gemüsewürfeln dazu geriebener Käse(3) frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Balsamicodressing(12) – dunkel
FREITAG	Karotten-Kohlrabi-Ragout(2,3,11,16) mit Kichererbsen dazu Ofenkartoffeln Naturjoghurt(2,3,16)

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