

# Bio-Menü extra Plus

Woche 4

20.01.2025 bis 24.01.2025

Kontrol  
EU Zucht  
Bio-EC



<b>MONTAG</b>	Vegetarische Linsensuppe(5,11,16) nach Art des Hauses dazu Weizenbaguette(1,10)  hausgemachter Vanillegrießbrei(1,2,3,16) aus Hartweizengrieß
<b>DIENSTAG</b>	Ravioli(1) aus Hartweizengrieß gefüllt mit Erbsen in Tomatensoße(5,11,16)  frisches Tagesobst
<b>MITTWOCH</b>	Kürbisrahmsoße(2,3,11,16) mit Hähnchengulasch dazu parboiled Reis(16) (VEGI: Kürbisrahmsoße(2,3,11,14,16) mit Lupinen dazu parboiled Reis(16))  hausgemachter Gurkensalat
<b>DONNERSTAG</b>	Pasta „Schutta“ Penne(1) aus Hartweizengrieß in Tomatensoße(5,11,16) mit feinen Gemüsewürfeln dazu geriebener Käse(3)  hausgemachter Schokopudding(2,3,16)
<b>FREITAG</b>	Karotten-Kohlrabi-Ragout(2,3,11,16) mit Putenfleisch dazu Ofenkartoffeln (VEGI: Karotten-Kohlrabi-Ragout(2,3,10,11,16) mit Tofu dazu Ofenkartoffeln)  Fruchtjoghurt(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