

# Bio-Menü Plus

Woche 13

24.03.2025 bis 28.03.2025



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

<b>MONTAG</b>	Gemüselasagne(1,5,3,11,16) aus Hartweizengrieß mit Käse(3) überbacken  hausgemachter Karottensalat
<b>DIENSTAG</b>	Kürbis-Pilz-Ragout(5,11,16) mit Putenfleisch dazu Petersilienkartoffeln(2,3,16) (VEGI: Kürbis-Pilz-Ragout(5,10,11,16) mit Tofu dazu Petersilienkartoffeln(2,3,16))  Fruchtjoghurt(2,3,16)
<b>MITTWOCH</b>	Seelachs(6,8) in Senf-Sahne-Soße(2,3,11,12,16) mit Dill & Gemüsestreifen dazu parboiled Reis(16) (VEGI: Lupinengeschnitzeltes in Senf-Sahne-Soße(2,3,11,12,14,16) mit Dill & Gemüsestreifen dazu parboiled Reis(16))  frisches Tagesobst
<b>DONNERSTAG</b>	Feines Kartoffelgemüse(2,3,11,16) mit Erbsen überbacken mit Käse(3)  hausgemachter Gurkensalat
<b>FREITAG</b>	Tomatensuppe(5,11,16) nach Art des Hauses mit bunter Gemüseeinlage dazu Mini Weizenbaguette-(1,10) & Mini Mehrkornbrötchen(1,2,3,14,16)  hausgemachter Milchreis(2,3,16)

Einen guten Appetit wünscht euch  
Euer mybioco BioCatering Team!



Alle Produkte aus kontrollierter biologischer Erzeugung ausgenommen Fisch – Wildfang; MSC-zertifiziert  
Bei Laktose-/Milcheiweißunverträglichkeit: 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