Bio-Menü Standard

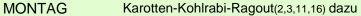
Woche 14 31.03.2025 bis 04.04.2025







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



Ofenkartoffeln

Fruchtjoghurt(2,3,16)

DIENSTAG Pasta "Schutta"

Schmetterlingsnudeln(1) aus Hartweizengrieß in Tomatensoße(5,11,16) mit feinen Gemüsewürfeln

frisches Tagesobst

MITTWOCH Hähnchengulasch(5,11,16) dazu parboiled Reis(16)

(VEGI: Vegetarisches Gulasch(5,11,16) aus Sonnenblumenkernen dazu parboiled Reis(16))

hausgemachter Gurkensalat

DONNERSTAG Ravioli(1,2,3,5,16) aus Hartweizengrieß gefüllt mit

Tomaten-Mozzarella in Käserahmsoße(2,3,11,16)

frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem

Balsamicodressing(12) - dunkel

FREITAG Vegetarische Linsensuppe(5,11,16) nach Art des

Hauses dazu Mini Brötchenmix (1Weizen, 10, 13, 16)

(Sesam/Sonne/Mohn)

hausgemachter Erdbeerquark(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-/Milcheiweisunverträglichkeit: 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 Milcheiweis 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