

Bio-Menü Standard

Woche 16

14.04.2025 bis 18.04.2025



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



MONTAG	Gnocchi(1) aus Hartweizengrieß in Rahmsoße(2,3,11,16) mit Blattspinat Fruchtjoghurt(2,3,16)
DIENSTAG	Ratatouille(5,11,16) mit frischen Kräutern dazu parboiled Reis(16) frisches Tagesobst
MITTWOCH	Pasta „Bolognese“ Spaghetti(1) aus Hartweizengrieß mit Hackfleischsoße(5,11,16) vom Rind (VEGI: Spaghetti(1) aus Hartweizengrieß mit Vegibolognese(1Weizen,5,11,16) mit Sojaschnitzel) frisches Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing(2,3,12,16)
DONNERSTAG	Bratkartoffeln(11,16) nach Art des Hauses mit Röstzwiebeln(1Weizen) dazu Kräuterquark(2,3) hausgemachter Karotten-Paprika-Salat mit Mais
FREITAG	<p style="text-align: center;">Das mybioco-Team wünscht einen schönen Feiertag</p>

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