

# Bio-Menü Vegi

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



<b>MONTAG</b>	Gnocchi(1) aus Hartweizengrieß in Rahmsoße(2,3,11,16) mit Blattspinat  Fruchtjoghurt(2,3,16)
<b>DIENSTAG</b>	Ratatouille(5,11,16) mit frischen Kräutern & Kichererbsen dazu Naturreis(16)  frisches Tagesobst
<b>MITTWOCH</b>	Vollkornspaghetti(1) aus Hartweizenvollkorngrieß mit Vegibolognese(1Weizen,5,11,16) mit Soja-schnetzel)  frisches Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing(2,3,12,16)
<b>DONNERSTAG</b>	Bratkartoffeln(11,16) nach Art des Hauses mit Röstzwiebeln(1Weizen) dazu Kräuterquark(2,3)  hausgemachter Karotten-Paprika-Salat mit Mais
<b>FREITAG</b>	<p style="text-align: center;"><b>Das mybioco-Team wünscht einen schönen Feiertag</b></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