

Bio-Menü Vital

Woche 20

12.05.2025 bis 16.05.2024



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



MONTAG Tortelloni(1Weizen) aus Hartweizengrieß gefüllt mit Spinat & Pinienkernen in Aurorasauce(2,3,5,11,16) dazu geriebener Käse(3)

hausgemachter Gurkensalat

DIENSTAG Rotes Linsen-Curry mit Süßkartoffeln(2,3,11,16) dazu Naturreis(16)

Naturjoghurt(2,3,16)

MITTWOCH Pfannengyros(11,16) vom Hähnchen mit Ofenkartoffeln dazu mildes Tzatziki(2,3,16) (VEGI: Vegigyros(11,14,16) aus Lupinen mit Ofenkartoffeln dazu mildes Tzatziki(2,3,16))

hausgemachter Karotten-Kraut-Salat

DONNERSTAG Pilzgulasch(5,11,12,16) mit feinem Gemüse & frischen Kräutern dazu Vollkornpenne(1) aus Hartweizenvollkorn Grieß

frisches Tagesobst

FREITAG Feines Kartoffelgemüse(2,3,11,16) mit Erbsen überbacken mit Käse(3)

frische Blattsalate der Saison mit Salatkörnern & hausgemachtem Joghurdressing(2,3)

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