Bio-Menü Plus

Woche 22
26.05.2025 bis 30.05.2025

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 Tomatensoße(5,11,16) mit Putenfleisch & geriebenem Käse(3) (VEGI: Gnocchi(1) aus Hartweizengrieß in Tomatensoße(5,11,14,16) mit Lupinen & geriebenem Käse(3)) hausgemachter Karotten-Kohlrabi-Salat
DIENSTAG	Geflügelhackbällchen(1Weizen,4,11,16) in Kräuterrahmsoße(2,3,11,16) mit Brokkoli- & Blumenkohlröschen dazu Basmatireis(16) (VEGI: Linsen-Hirse-Bällchen(1Weizen/Hafer,16) in Kräuterrahmsoße(2,3,11,16) mit Brokkoli- & Blumenkohlröschen dazu Basmatireis(16)) hausgemachter Vanillepudding(2,3)
MITTWOCH	Kartoffelgratin(2,3,11,16) nach Art des Hauses frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Balsamicodressing – dunkel(12)
DONNERSTAG	**Das mybioco-Team wünscht einen schönen Feiertag**
FREITAG	**Kleine Vorspeise:** Karottensuppe(11,16) mit Mini Weizenbaguette-(1,10) & Mini Mehrkorn-brötchen(1,2,3,14,16) (Weizen/Roggen/Hafer) Pfannkuchen(1Weizen,2,3,4,16) mit hausgemachtem Apfelmus

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