

Bio-Menü Vegi

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 geriebenem Käse(3)
hausgemachter Karotten-Kohlrabi-Salat

DIENSTAG Linsen-Hirse-Bällchen(1Weizen/Hafer,16) in Kräuterrahmsauce(2,3,11,16) mit Brokkoli- & Blumenkohlröschen dazu Naturreis(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) dazu Dinkelbaguette(1,10)
Gemüselasagne(1Weizen,3,5,11,16) überbacken mit Käse(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