

Bio-Menü Vital Plus

Woche 25

16.06.2025 bis 20.06.2025



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

MONTAG

Fruchtiges Curry(11,16) mit Kokosmilch & feinen Gemüsestreifen, roten Linsen & Seelachs(6,8) dazu Naturreis(16)
(VEGI: Fruchtiges Curry(11,14,16) mit Kokosmilch & feinen Gemüsestreifen, roten Linsen & Lupinen dazu Naturreis(16))

hausgemachter rote Bete Salat

DIENSTAG

Ravioli(1,3,5) aus Hartweizengrieß gefüllt mit Tomaten-Mozzarella in Käserahmsoße(2,3,11,16)

frisches Tagesobst

MITTWOCH

Geflügelwiener mit hausgemachtem Kartoffelsalat(12)
(VEGI: Tofuwienner(1Weizen,16) mit hausgemachtem Kartoffelsalat(12))

frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Balsamicodressing(12) – dunkel

DONNERSTAG

Das mybioco-Team wünscht einen schönen Feiertag

FREITAG

Pasta „Schutta“
Spiralnudeln(1) aus Hartweizenvollkorngrieß in Tomatensoße(5,11,16) mit feinen Gemüsewürfeln dazu geriebener Käse(3)

Naturjoghurt(2,3,16)



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