

Bio-Menü extra 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
Rohkost

DONNERSTAG

Das mybioco-Team wünscht einen schönen Feiertag

FREITAG **Kleine Vorspeise:** Karottensuppe(11,16) dazu Weizenbaguette(1,10)
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-/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