

# Bio-Menü extra 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 & Seelachs(6,8) dazu Basmatireis(16)  
(VEGI: Fruchtiges Curry(11,14,16) mit Kokosmilch & feinen Gemüsestreifen & Lupinen dazu Basmatireis(16)

hausgemachter Mangoquark(2,3,16)

## 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: Tofuwienener(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“ Schmetterlingsnudeln(1) aus Hartweizengrieß in Tomatensoße(5,11,16) mit feinen Gemüsewürfeln dazu geriebener Käse(3)

Fruchtjoghurt(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