

# Bio-Menü extra Plus

Woche 27

30.06.2025 bis 04.07.2025



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



<b>MONTAG</b>	Chickenwings in Karotten-Erbсен-Ragout(5,11,16) mit frischen Kräutern dazu parboiled Reis(16) (VEGI: Sonnenblumenchunks in Karotten-Erbсен-Ragout(5,11,16) mit frischen Kräutern dazu parboiled Reis(16))  Fruchtjoghurt(2,3,16)
<b>DIENSTAG</b>	Linsen-Hirse-Bällchen(1Weizen,Hafer,16) mit Butterkartoffeln(2,3) dazu Kräuterquark(2,3,16)  Rohkost
<b>MITTWOCH</b>	„Pasta al salmone“ Schmetterlingsnudeln(1) aus Hartweizengrieß in Sahnesoße(2,3,6,8,11,16) mit Lachsstückchen(6,8) (VEGI: Schmetterlingsnudeln(1) aus Hartweizengrieß in Sahnesoße(2,3,11,14,16) mit Lupinen(14))  hausgemachter Gurkensalat mit Dill
<b>DONNERSTAG</b>	Pizza Vegi Weizenpizza(1) mit Tomatensoße(5,16), Käse(3), Tomaten, Paprika & Mais  hausgemachter Vanillepudding(2,3)
<b>FREITAG</b>	Spinatlasagne(2,3,11,16) überbacken mit Käse(3)  hausgemachter Karottensalat

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