

# Bio-Menü Standard

Woche 28

07.07.2025 bis 11.07.2025



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



<b>MONTAG</b>	Bratkartoffeln mit Röstzwiebeln(1Weizen) dazu hausgemachter Schnittlauchquark(2,3,16)  hausgemachter Kohlrabisalat
<b>DIENSTAG</b>	Pasta „Sojabolognese“ Penne(1) aus Hartweizengrieß mit Sojaschnetzel in Tomatensoße(5,10,11,16)  frisches Tagesobst
<b>MITTWOCH</b>	Hähnchengeschnetzeltes(2,3,11,16) in Pilzrahmsoße mit Spinatknödel(1,4,16) aus Vollkornweizenmalzmehl (VEGI: Lupinengeschnetzeltes(2,3,11,16) in Pilzrahmsoße mit Spinatknödel(1,4,16) aus Vollkornweizenmalzmehl)  frisches Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing(2,3,12,16)
<b>DONNERSTAG</b>	Ratatouille(5,11,16) mit frischen Kräutern dazu parboiled Reis(16)  hausgemachter Vanillegrießbrei(1,2,3,16) aus Hartweizengrieß
<b>FREITAG</b>	Tortelloni(1) aus Hartweizengrieß mit Erbsen in Rahmsoße(2,3,11,16)  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