## **Bio-Menü Vital Plus**

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



Röstzwiebeln(1Weizen) dazu hausgemachter

Schnittlauchquark(2,3,16)

(VEGI: Gemüsebratlinge(1Weizen,11,16) mit Bratkartoffeln & Röstzwiebeln(1Weizen) dazu hausgemachter Schnittlauchquark(2,3,16)

hausgemachter Kohlrabisalat

DIENSTAG Pasta "Sojabolognese"

Vollkornpenne(1) aus Hartweizenvollkorngrieß mit

Sojaschnetzel in Tomatensoße(5,10,11,16)

frisches Tagesobst

MITTWOCH Hähnchengeschnetzeltes(2,3,11,16) in Pilzrahmsoße

mit Spinatknödel(1,4,16) aus Vollkornweizen-

malzmehl

(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)

DONNERSTAG Ratatouille(5,11,16) mit frischen Kräutern &

Kichererbsen dazu Naturreis(16)

hausgemachter Gurkensalat

FREITAG Tortelloni(1) aus Hartweizengrieß mit Erbsen in

Rahmsoße(2,3,11,16)

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-/Milcheiweisunverträglichkeit: Milch-/Sahneprodukte werden durch Haferprodukte ersetzt, Butter durch Margarine und Käse durch pflanzlichen Käseersatz