

Bio-Menü Standard

Woche 36

01.09.2025 bis 05.09.2025



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



MONTAG Käsespätzle(1Weizen,2,3,4,16)
Eierspätzle aus Weizenmehl nach Art des Hauses überbacken mit Käse(3)

hausgemachter Gurkensalat

DIENSTAG Rustikales Putengulasch(2,3,11,16)
Putengulasch mit Röstzwiebeln(1Weizen) in Rahmsauce mit Karotten-Pilz-Gemüse dazu Ofenkartoffeln
(VEGI: Lupinengulasch(1Weizen,2,3,11,14,16) mit Röstzwiebeln(1Weizen) in Rahmsauce mit Karotten-Pilz-Gemüse dazu Ofenkartoffeln)

frisches Tagesobst

MITTWOCH Knackiges Wokgemüse süß-sauer(11,16) dazu Basmatireis(16)

hausgemachter Bananenquark(2,3)

DONNERSTAG Bunte Spiralen(1) aus Hartweizengrieß in Paprikafrischkäsesauce(2,3,11,16) mit Paprikawürfel

frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Balsamicodressing - hell(12)

FREITAG Bratkartoffeln mit Röstzwiebeln(1Weizen) dazu hausgemachter Kräuterquark(2,3)

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 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