

Bio-Menü Plus

Woche 33

11.08.2025 bis 15.08.2025



Kontrolliert durch DE-ÖKO-006

EU Zugelassener Betrieb DE-BY-10799 EG

Bio-EG Kontrollnummer: D-BY-006-44719-B

MONTAG

Linsenlasagne(1,5,11,16) aus Hartweizengrieß überbacken mit Käse(3)

hausgemachter Gurkensalat

DIENSTAG

Karotten-Erbesen-Ragout(5,11,16) mit frischen Kräutern dazu Kurkumareis(16)

hausgemachter Erdbeerquark(2,3,16)

MITTWOCH

Seelachs(6,8) in Senf-Sahne-Soße(2,3,11,12,16) mit Dill & Gemüsestreifen dazu Butterkartoffeln(2,3) (VEGI: Lupinen(1Weizen,14) in Senf-Sahne-Soße(2,3,11,12,16) mit Dill & Gemüsestreifen dazu Butterkartoffeln(2,3))

frisches Tagesobst

DONNERSTAG

Vollkornpenne(1) aus Hartweizenvollkorngrieß mit Gemüsestreifen & Putenschinken dazu geriebener Käse(3) (VEGI: Vollkornpenne(1) aus Hartweizenvollkorngrieß mit Gemüsestreifen & Tofu(1Weizen,10) dazu geriebener Käse(3))

Fruchtjoghurt(2,3)

FREITAG

Das mybioco-Team wünscht einen schönen Feiertag



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