

Bio-Menü Vegi

Woche 30

21.07.2025 bis 25.07.2025



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



MONTAG Spinatknödel(1,4,16) aus Vollkornweizenmalzmehl in Tomatensoße(5,11,16)

hausgemachter Karottensalat

DIENSTAG Bunte Gemüsepfanne in Currykokosmilchsoße(11,16) & frischen Kräutern dazu Bulgur(1) aus Hartweizengrieß

hausgemachter Vanillepudding(2,3,16)

MITTWOCH Vollkornpenne(1) aus Hartweizenvollkorn Grieß in Tomatensoße(5,11,16) mit Lupinen(1Weizen,16)

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

DONNERSTAG Karotten-Zucchini-Gemüse mit weißen Bohnen in feiner Rahmsoße(2,3,11,16) dazu Petersilienkartoffeln(2,3,16)

Naturjoghurt(2,3,16)

FREITAG Eierspätzle(1,4) – Knöpfle – aus Hartweizengrieß in Pilzrahmsoße(2,3,11,16)

hausgemachter Gurkensalat

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