Bio-Menü Vegi

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	Lupinengulasch(1Weizen,2,3,11,14,16) mit Röstzwiebeln(1Weizen) in Rahmsoße mit Karotten-Pilz-Gemüse dazu Ofenkartoffeln frisches Tagesobst
MITTWOCH	Knackiges Wokgemüse süß-sauer(11,16) mit roten Linsen dazu Naturreis(16) Naturjoghurt(2,3)
DONNERSTAG	Bunte Spiralen(1) aus Hartweizengrieß in Paprikafrischkäsesoße(2,3,11,16) mit Paprikawürfel dazu geriebener Käse(3) 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-/Milcheiweisunverträglichkeit: 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 Milcheiweis 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