

Bio-Menü extra Plus

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 Warmer Milchreis(2,3,16) dazu hausgemachte rote Grütze(1)

frisches Tagesobst

MITTWOCH Vollkornpenne (1) aus Hartweizenvollkorngrieß in Tomatensoße(5,11,16) mit Putenstreifen(1,2,4,16) & geriebenem Käse(3)
(VEGI: Vollkornpenne(1) aus Hartweizenvollkorngrieß in Tomatensoße(5,11,16) mit Lupinen(1Weizen,16) & geriebenem Käse(3))

hausgemachter Vanillepudding(2,3,16)

DONNERSTAG Karotten-Zucchini-Gemüse mit Seelachs in feiner Rahmsoße(2,3,6,8,11,16) dazu Petersilienkartoffeln(2,3,16)
(VEGI: Karotten-Zucchini-Gemüse mit Tofu in feiner Rahmsoße(2,3,10,11,16) dazu Petersilienkartoffeln(2,3,16))

Fruchtjoghurt(2,3,16)

FREITAG Eierspätzle(1,4) – Knöpfle – aus Hartweizengriß 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-/Milcheiweisunverträglichkeit. 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 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