Bio-Menü extra Plus

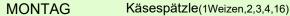
Woche 36 01.09.2025 bis 05.09.2025







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



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 Rahmsoße mit Karotten-Pilz-Gemüse dazu

Ofenkartoffeln

(VEGI: 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

Seelachs(6,8) dazu Basmatireis(16)

(VEGI: Knackiges Wokgemüse süß-sauer(11,16) mit

Linsen-Hirse-Bällchen(1Weizen,Hafer,16) dazu

Basmatireis(16))

hausgemachter Bananenguark(2,3)

DONNERSTAG Bunte Spiralen(1) aus Hartweizengrieß in

Paprikafrischkäsesoße(2,3,11,16) mit Paprikawürfel

dazu geriebener Käse(3)

hausgemachter Schokopudding(2,3,16)

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