

Bio-Menü Plus

Woche 37

08.09.2025 bis 12.09.2025



Kontrolliert durch DE-ÖKO-006

EU Zugelassener Betrieb DE-BY-10799 EG

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

MONTAG

Karotten-Kohlrabi-Ragout(2,3,11,16) in leichter Rahmsoße mit Seelachs(6,8) dazu Petersilienkartoffeln(2,3)
(VEGI: Karotten-Kohlrabi-Ragout(2,3,11,16) in leichter Rahmsoße mit Lupinen(14) dazu Petersilienkartoffeln(2,3)

Fruchtjoghurt(2,3,16)

DIENSTAG

Ratatouille(5,11,16) mit frischen Kräutern dazu parboiled Reis(16)

frisches Tagesobst

MITTWOCH

Pasta „Bolognese“ Spaghetti(1) aus Hartweizengrieß in Hackfleischsoße(5,11,16) vom Rind dazu geriebener Käse(3)

(VEGI: „Sojabolognese“ (5,10,11,16) mit Gemüse der Saison dazu Spaghetti(1) aus Hartweizengrieß dazu geriebener Käse(3))

hausgemachter Gurkensalat

DONNERSTAG

Semmelknödel(1Weizen,2,3,4,16)
Pilzrahmsoße(2,3,11,16)

hausgemachter Vanillepudding(2,3,16)

FREITAG

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

frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Joghurdressing(2,3)



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