

# Bio-Menü Vegi

Woche 38

15.09.2025 bis 19.09.2025



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



MONTAG	Brokkoli-/Blumenkohlröschen in Sahnesoße(2,3,11,16) mit weißen Bohnen & frischen Kräutern dazu Ofenkartoffeln  Fruchtjoghurt(2,3,16)
DIENSTAG	Pasta „Napoli“ Penne(1) aus Hartweizengrieß in Tomatensoße(5,11,16) mit geriebenem Käse(3)  hausgemachter Karotten-Kohlrabi-Salat
MITTWOCH	Fruchtige Currypfanne(11,16) mit Kokosmilch, Linsen-Hirse-Bällchen(1Weizen/Hafer,16) dazu Naturreis(16)  hausgemachter bunter Linsensalat(5,16)
DONNERSTAG	<b>Kleine Vorspeise:</b> Karottensuppe(11,16) dazu Dinkelbaguette(1,10)  Warmer Milchreis(2,3,16) mit hausgemachter roter Grütze
FREITAG	Gnocchi(1) aus Hartweizengrieß in Rahmsauce(2,3,11,16) mit Süßkartoffeln & frischen Kräutern  frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Balsamicodressing – dunkel(12)

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