

Bio-Menü Vital

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 dazu Petersilienkartoffeln(2,3) Naturjoghurt(2,3,16)
DIENSTAG	Ratatouille(5,11,16) mit weißen Bohnen & frischen Kräutern dazu Naturreis(16) frisches Tagesobst
MITTWOCH	Pasta „Bolognese“ Vollkornspaghetti(1) aus Hartweizenvollkorngrieß in Hackfleischsoße(5,11,16) vom Rind dazu geriebener Käse(3) (VEGI: „Sojabolognese“ (5,10,11,16) mit Gemüse der Saison dazu Vollkornspaghetti(1) aus Hartweizenvollkorngrieß dazu geriebener Käse(3)) hausgemachter Gurkensalat
DONNERSTAG	Semmelknödel(1Weizen,2,3,4,16) Pilzrahmsoße(1Weizen,5,10,11,12,16) hausgemachter Karottensalat
FREITAG	Gemüselasagne(1,3,5,11,16) aus Hartweizengrieß überbacken mit Käse(3) frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Joghurtdressing(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