

Bio-Menü Plus

Woche 40

29.09.2025 bis 03.10.2025



Kontrolliert durch DE-ÖKO-006

EU Zugelassener Betrieb DE-BY-10799 EG

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

MONTAG Mildes Chili(5,6,8,11,16) con Pesce vom Thunfisch mit Kidney Bohnen dazu Ofenkartoffeln (VEGI: Mildes Chili(5,10,11,16) con Soja mit Kidney Bohnen dazu Ofenkartoffeln)

Fruchtjoghurt(2,3,16)

DIENSTAG Paprika-Lauch-Gemüse in leichter Rahmsoße(2,3,11,16) dazu parboiled Reis(16)

frisches Tagesobst

MITTWOCH Rindergulasch(5,11,16) dazu Hörnchennudeln(1) aus Hartweizengrieß (VEGI: Gemüse-Lupinen-Gulasch(5,11,14,16) dazu Hörnchennudeln(1) aus Hartweizengrieß)

frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing(2,3,12)

DONNERSTAG Omelett(2,3,4,16) mit Tomaten & Käse dazu Butterkartoffeln(2,3)

hausgemachter Gurkensalat

FREITAG

Das mybioco-Team wünscht einen schönen Feiertag

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