Bio-Menü Vital Plus

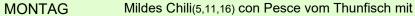
Woche 40 29.09.2025 bis 03.10.2025







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



Kidney Bohnen dazu Ofenkartoffeln

(VEGI: Mildes Chili(5,10,11,16) con Soja mit Kidney

Bohnen dazu Ofenkartoffeln)

Naturjoghurt(2,3,16)

DIENSTAG Paprika-Lauch-Gemüse in leichter

Rahmsoße(2,3,11,16) mit Kichererbsen dazu

Naturreis(16)

frisches Tagesobst

MITTWOCH Rindergulasch(5,11,16) dazu Vollkornspiralen(1) aus

Hartweizenvollkorngrieß

(VEGI: Gemüse-Lupinen-Gulasch(5,11,14,16) dazu Vollkornspiralen(1) aus Hartweizenvollkorngrieß)

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-/Milcheiweisunverträglichkeit: 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 Milcheiweis 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