

Bio-Menü „Wies’n Woche“

Woche 39

22.09.2025 bis 26.09.2025



Kontrolliert durch DE-ÖKO-006

EU Zugelassener Betrieb DE-BY-10799 EG

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

MONTAG Spinatknödel(1,4,16) Vollkornweizen-/malzmehl in Tomatensoße(5,11,16)

hausgemachter Karottensalat

DIENSTAG Geflügelwiener mit Kartoffelpüree(2,3,16)
(VEGI: Tofuwieners(1Weizen,16) mit Kartoffelpüree(2,3,16))

Naturjoghurt(2,3,16)

MITTWOCH **Kleine Vorspeise:**
Schnittlauchrahmsuppe(2,3,11,16) dazu Mini Weizenbrötchenmix(1,10,13,16)
(Sonne/Mohn/Sesam)

Bunte Schupfnudelpfanne(1,4,11,16) mit Gemüse & Käse(3) überbacken

DONNERSTAG Bratkartoffeln mit Röstzwiebeln(1Weizen) dazu hausgemachter Kräuterquark(2,3,16)

Rohkost

FREITAG Schinkennudeln(1,11,16) aus Hartweizengrieß mit Putenschinken, Gemüsestreifen & Erbsen dazu geriebener Käse(3)
(VEGI: Nudelpfanne(1,10,11,16) aus Hartweizengrieß mit Tofu, Gemüsestreifen & Erbsen dazu geriebener Käse(3))

frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Senfdressing(2,3,12)



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