Bio-Menü extra Plus

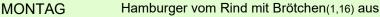
Woche 41 06.10.2025 bis 10.10.2025







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



Weizenmehl mit Ketchup(5) / Senf(12) & Tomate/Gurke/Salat dazu Kartoffelecken

(VEGI: Süßkartoffelburger(11,16) mit Brötchen(1,16)

aus Weizenmehl, Ketchup(5) / Senf(12) & Tomate/Gurke/Salat dazu Kartoffelecken)

Fruchtjoghurt(2,3,16)

DIENSTAG Muschelnudeln(1) aus Hartweizengrieß in

Karottenrahmsoße(2,3,11,13,16) mit Curry & Sesam

dazu geriebener Käse(3)

frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem

Balsamicodressing(12) - hell

MITTWOCH Seelachs(6,8) in Senf-Sahne-Soße(2,3,11,12,16) mit

Dill & Gemüsestreifen dazu parboiled Reis(16)

(VEGI: Lupinen(14) in Senf-Sahne-

Soße(2,3,11,12,14,16) mit Dill & Gemüsestreifen dazu

parboiled Reis(16))

frisches Tagesobst

DONNERSTAG Kleine Vorspeise: Tomatensuppe(5,11,16) nach Art

des Hauses mit bunter Gemüseeinlage dazu

Weizenbaguette(1,10)

Warmer Milchreis(2,3,16) mit hausgemachtem

Aprikosenkompott

FREITAG Feines Kartoffelgemüse(2,3,11,16) mit Erbsen

überbacken mit Käse(3)

hausgemachter Karotten-Kohlrabi-Salat

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