Bio-Menü Plus

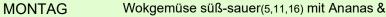
Woche 47 17.11.2025 bis 21.11.2025







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



Seelachs(6,8) dazu Basmatireis(16)

(VEGI: Wokgemüse süß-sauer(5,11,16) mit Ananas & Falafelbällchen(1Weizen,16) dazu Basmatireis(16))

Fruchtjoghurt(2,3,16)

DIENSTAG Buntes Herbstgemüse(5,11,16) aus dem Ofen dazu

hausgemachter Schnittlauchquark(2,3)

frisches Tagesobst

MITTWOCH Putengulasch(5,11,16) mit grünen Bohnen dazu

Ofenkartoffeln

(VEGI: Lupinengulasch(5,11,14,16) mit grünen

Bohnen dazu Ofenkartoffeln)

frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem

Balsamicodressing(12) - hell

DONNERSTAG Muschelnudeln(1) aus Hartweizengrieß in

Paprikafrischkäsesoße(2,3,11,16) mit bunter Paprika

hausgemachter Orangenquark(2,3,16)

FREITAG Süßkartoffelsuppe(11,16) dazu Mini Weizen-

brötchenmix(1,10,13,16) (Sonne/Mohn/Sesam)

hausgemachter Schokogrießbrei(1,2,3,16) aus

Hartweizengrieß

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