

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

MONTAG Wokgemüse süß-sauer(5,11,16) mit Ananas & 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 Buntres 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 Weizenbrötchenmix(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-/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