

Bio-Menü

Woche 44

Bunte Herbstwoche

27.10.2025 bis 31.10.2025



Kontrolliert durch DE-ÖKO-006

EU Zugelassener Betrieb DE-BY-10799 EG

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

MONTAG	Bunte Spiralen(1) aus Hartweizengrieß in Tomatensoße(5,11,16) dazu geriebener Käse(3) Naturjoghurt(2,3,16)
DIENSTAG	Kartoffel-Pastinaken-Suppe(11,16) dazu Mini Weizenbrötchenmix(1,10,13,16) (Sonne/Mohn/Sesam) hausgemachter Schokosahnepudding(2,3)
MITTWOCH	Lupinengulasch(2,3,11,14,16) mit grünen Bohnen dazu parboiled Reis(16) hausgemachter Gurkensalat mit Dill
DONNERSTAG	Spinatknödel(1,4,16) aus Vollkornweizenmalzmehl in Tomatensoße(5,11,16) hausgemachter Karottensalat
FREITAG	Halloween-Special: Kürbis-Lasagne(1,2,3,11,16) aus Hartweizengrieß mit roten Linsen, überbacken mit Käse(3) Frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Joghurtdressing(2,3)

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

