

# Bio-Menü Vegi

Woche 48

24.11.2025 bis 28.11.2025



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

<b>MONTAG</b>	Vollkornpenne(1) aus Hartweizenvollkorngrieß in Aurorasauce(2,3,5,11,16) dazu geriebener Käse(3)  hausgemachter Gurkensalat
<b>DIENSTAG</b>	Rotes Linsen-Curry mit Süßkartoffeln(2,3,11,16) dazu Basmatireis(16)  Naturjoghurt(2,3,16)
<b>MITTWOCH</b>	Vegigyros(11,14,16) aus Lupinen mit Ofenkartoffeln dazu mildes Tzatziki(2,3,16)  hausgemachter Karotten-Kraut-Salat
<b>DONNERSTAG</b>	Spinatknödel(4,16) aus Vollkornweizenmalzmehl in Tomatensoße(5,11,16)  hausgemachter Vanillepudding(2,3,16)
<b>FREITAG</b>	Bratkartoffeln mit Röstzwiebeln(1Weizen) dazu Ketchup(5)  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-/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