

# 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

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