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



Tomatensoße(5,11,16) dazu geriebener Käse(3)

Naturjoghurt(2,3,16)

DIENSTAG Kartoffel-Pastinaken-Suppe(11,16) mit

Geflügelwienerstückchen dazu Mini Weizenbrötchenmix(1,10,13,16)

(Sonne/Mohn/Sesam)

(VEGI: Kartoffel-Pastinaken-Suppe(1Weizen,10,11,16)

mit Tofuwienerstückchen dazu Mini Weizenbrötchenmix(1,10,13,16) (Sonne/Mohn/Sesam))

hausgemachter Bulgursalat(1) aus Hartweizengrieß

MITTWOCH Seelachs(6,8) in leichter Rahmsoße(2,3,11,16) mit

grünen Bohnen dazu Naturreis(16)

(VEGI: Lupinengulasch(2,3,11,14,16) mit grünen

Bohnen dazu Naturreis(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