Bio-Menü Vital Plus

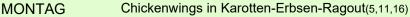
Woche 45 03.11.2025 bis 07.11.2025







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



mit frischen Kräutern dazu Naturreis(16) (Tofuwiener(1Weizen,10,16) in Karotten-Erbsen-Ragout(5,11,16) mit frischen Kräutern dazu Naturreis(16))

Naturjoghurt(2,3,16)

DIENSTAG Linsen-Hirse-Bällchen(1Weizen,Hafer,16) mit

Kräuterkartoffeln(2,3) dazu Schnittlauchquark(2,3,16)

frisches Tagesobst

MITTWOCH "Pasta al salmone"

Vollkornspiralen(1) aus Hartweizenvollkorngrieß in Sahnesoße(2,3,6,8,11,16) mit Lachsstückchen(6,8) (VEGI: Vollkornspiralen(1) aus Hartweizenvollkorngrieß in Sahnesoße(2,3,11,14,16) mit

Lupinen(14))

hausgemachter Gurkensalat mit Dill

DONNERSTAG Bunter Gemüsetopf(5,11,16) mit Kichererbsen dazu

Couscous(1) aus Hartweizengrieß

hausgemachter Karottensalat

FREITAG Kartoffelgratin(2,3,11,16) nach Art des Hauses

frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem

Balsamicodressing(12) - dunkel

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