

Bio-Menü Vital

Woche 47

17.11.2025 bis 21.11.2025



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

MONTAG	Wokgemüse süß-sauer(5,11,16) mit Ananas dazu Naturreis(16) Naturjoghurt(2,3,16)
DIENSTAG	Buntes Herbstgemüse(5,11,16) aus dem Ofen dazu hausgemachter Schnittlauchquark(2,3) frisches Tagesobst
MITTWOCH	Putengulasch(5,11,16) mit grünen Bohnen dazu Ofenkartoffeln (VEGI: Lupinengulasch(5,11,14,16) mit grünen Bohnen dazu Ofenkartoffeln) frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Balsamicodressing(12) – hell
DONNERSTAG	Vollkornspiralen(1) aus Hartweizenvollkorngrieß in Paprikafrischkäsesoße(2,3,11,16) mit bunter Paprika hausgemachter Gurkensalat
FREITAG	Süßkartoffelsuppe(11,16) dazu Mini Mehrkornbrötchen(1,2,3,14,16) (Weizen/Hafer/Roggen) hausgemachter bunter Couscoussalat(1,5,16) aus Hartweizengriß

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