Bio-Menü Plus

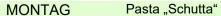
Woche 51 15.12.2025 bis 19.12.2025







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



Vollkornpenne(1) aus Hartweizenvollkorngrieß in Tomatensoße(5,11,16) mit feinen Gemüsewürfeln

Fruchtjoghurt(2,3,16)

DIENSTAG Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf(3,5,11,16) vom Rind mit

Gemüse, überbacken mit Käse(3)

(VEGI: Kartoffel-Gemüse-Auflauf(3,5,11,16)

überbacken mit Käse(3)

frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem

Honig-Senf-Dressing(2,3,16)

MITTWOCH Seelachs(6,8) in Senf-Sahne-Soße(2,3,11,12,16) mit

Dill & Gemüsestreifen dazu parboiled Reis(16)

(VEGI: Lupinen(14) in Senf-Sahne-

Soße(2,3,11,12,14,16) mit Dill & Gemüsestreifen dazu

parboiled Reis(16))

hausgemachter Gurkensalat

DONNERSTAG Ravioli(1) aus Hartweizengrieß gefüllt mit Erbsen in

Aurorasoße(2,3,5,11,16)

frisches Tagesobst

FREITAG Gemüse-Käse-Frikadellen(1Weizen,Hafer,2,3,11,16) mit

Bratkartoffeln(1,11,16) & Röstzwiebeln(1Weizen) dazu

Ketchup(5)

hausgemachter Vanillegrießbrei(1,2,3,16) aus

Hartweizengrieß

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