

Bio-Menü Plus

Woche 5

26.01.2026 bis 30.01.2026



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

MONTAG Ratatouille(5,11,16) mit Seelachs(6,8) & frischen Kräutern dazu parboiled Reis(16)
(VEGI: Ratatouille(5,11,14,16) mit Lupinen & frischen Kräutern dazu parboiled Reis(16))

Fruchtjoghurt(2,3,16)

DIENSTAG Bunttes Ofengemüse(5,11,16) mit Mini Rosmarinkartoffeln dazu Kräuterquark(2,3)

hausgemachter Vanillepudding(2,3,16)

MITTWOCH Pasta „Bolognese“
Penne(1) aus Hartweizengrieß mit Hackfleischsoße(5,11,16) vom Rind
(VEGI: Penne(1) aus Hartweizengrieß mit Sojabolognese(5,10,11,16))

frisches Tagesobst

DONNERSTAG Kartoffel-Karotten-Eintopf(11,16) mit Sellerie dazu Mini Weizenbaguette-(1,10) & Mini Mehrkornbrötchen(1Weizen,Roggen,Dinkel,2,3,14,16)

hausgemachter Bananenquark(2,3,16)

FREITAG Käsespätzle (1,2,3,4,11,16) nach Art des Hauses überbacken mit Käse(3) & Röstzwiebeln(1Weizen)

hausgemachter Karotten-Paprika-Salat mit Mais



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