

Bio-Menü Standard

Woche 8 – **FASCHINGSWOCHE**

16.02.2026 bis 20.02.2026



Kontrolliert durch DE-ÖKO-006

EU Zugelassener Betrieb DE-BY-10799 EG

Bio-EG Kontrollnummer: D-BY-006-44719-B

MONTAG	Bunte Faschingsnudeln(1) aus Hartweizengrieß in Tomatensoße(5,11,16) dazu geriebener Käse(3) Fruchtjoghurt(2,3,16)
DIENSTAG	Mildes Chili con Soja(5,10,11,16) mit Kidney Bohnen und Konfettireis(2,3,16) Mini Krapfen(1Weizen,2,3,4,16) mit Hagebuttenfüllung
MITTWOCH	Kabeljau(6,8) in Kräuterrahmsoße(2,3,11,16) mit Gemüsestreifen dazu Salzkartoffeln (VEGI: Lupinen(14) in Kräuterrahmsoße(2,3,11,14,16) mit Gemüsestreifen dazu Salzkartoffeln) frisches Tagesobst
DONNERSTAG	Feine Gemüsesuppe(11,16) mit Hörnchennudeln(extra)(1) aus Hartweizengrieß dazu Mini Weizenbaguette-(1,10) & Mini Mehrkornbrötchen(1,2,3,14,16,) aus Weizen/Hafer/Roggen hausgemachter Vanillegrießbrei(1,2,3,16) aus Hartweizengrieß
FREITAG	Kartoffelauflauf(2,3,11,16) mit Spinat überbacken mit Käse(3) 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-/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