

Bio-Menü Standard

Woche 9

23.02.2026 bis 27.02.2026



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

MONTAG	Gnocchi(1) aus Hartweizengrieß in Aurorasauce(2,3,5,11,16) dazu geriebener Käse(3) hausgemachter Gurkensalat
DIENSTAG	Rotes Linsen-Curry mit Süßkartoffeln(2,3,11,16) dazu Basmatireis(16) Fruchtjoghurt(2,3,16)
MITTWOCH	Pfannengyros(11,16) vom Hähnchen mit Ofenkartoffeln dazu mildes Tzatziki(2,3,16) (VEGI: Lupinengyros(11,14,16) mit Ofenkartoffeln dazu mildes Tzatziki(2,3,16)) hausgemachter Karotten-Kraut-Salat
DONNERSTAG	Pilzgulasch(2,3,11,12,16) mit frischen Kräutern dazu Semmelknödel(1Weizen,4,16) hausgemachter Vanillepudding(2,3,16)
FREITAG	Bratkartoffeln mit Röstzwiebeln(1Weizen) dazu hausgemachter Kräuterquark(2,3,16) frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Balsamicodressing(12) – hell

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