

Bio-Menü Vegi

Woche 10

02.03.2026 bis 06.03.2026



Kontrolliert durch DE-ÖKO-006

EU Zugelassener Betrieb DE-BY-10799 EG

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

MONTAG Tortelloni(1,2,3,16) aus Hartweizengrieß gefüllt mit Spinat & Ricotta in Rahmsoße(2,3,5,11,16) mit Kirschtomaten

Fruchtjoghurt(2,3,16)

DIENSTAG Kartoffel-Gemüse-Auflauf(3,5,11,16) mit braunen Linsen überbacken mit Käse(3)

frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Joghurtdressing(2,3,16)

MITTWOCH Lupinenfrikassee(2,3,11,14,16) mit Karotten-Erbsen-Gemüse dazu Naturreis(16)

frisches Tagesobst

DONNERSTAG Spiralnudeln(1) aus Hartweizengrieß mit Sojaschnetzel(10), Karottengemüse & frischen Kräutern

hausgemachter Kohlrabisalat

FREITAG Kartoffel-/Süßkartoffelsuppe(11,16) mit Mini Weizenbrötchenmix(1,10,13,16) (Sonne/Mohn/Sesam)

hausgemachter Rührkuchen(1Weizen,2,3,4,16)



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 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