

Bio-Menü Vegi

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)

Naturjoghurt(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 Lupinen(14) in Kräuterrahmsoße(2,3,11,14,16) mit Gemüsestreifen dazu Salzkartoffeln

frisches Tagesobst

DONNERSTAG Feine Gemüsesuppe(11,16) mit Hörchennudeln(**extra**)(1) aus Hartweizengrieß dazu Mini Weizenbaguette-(1,10) & Mini Mehrkornbrötchen(1,2,3,14,16,) aus Weizen/Hafer/Roggen

hausgemachter Bulgursalat(1,16) aus Hartweizengrieß mit weißen Bohnen

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