

Bio-Menü Vital

Woche 11

09.03.2026 bis 13.03.2026



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

MONTAG Brokkoli-/Blumenkohlröschen in leichter Rahmsoße(2,3,11,16) mit weißen Bohnen & frischen Kräutern dazu Ofenkartoffeln

Naturjoghurt(2,3,16)

DIENSTAG Pasta „Napoli“ Vollkornpenne(1) aus Hartweizenvollkorn Grieß in Tomatensoße(5,11,16) mit geriebenem Käse(3)

hausgemachter Karotten-Kohlrabi-Salat

MITTWOCH Fruchtige Curry-Kokos-Pfanne(11,16) mit Geflügelhackbällchen(1Weizen,4,16) dazu Naturreis(16) (VEGI: Fruchtige Curry-Kokos-Pfanne(11,16) mit Lupinen(14) dazu Naturreis(16))

hausgemachter bunter Linsensalat(16)

DONNERSTAG **Kleine Vorspeise:** Karottensuppe(11,16) mit Mini Weizenbaguette-(1,10) & Mini Mehrkornbrötchen(1,2,3,14,16)

Kartoffelauflauf(2,3,11,16) überbacken mit Käse(3)

FREITAG Gnocchi(1) Peperonata(5,11,16) Gnocchi aus Hartweizengrieß in feiner Tomaten-Paprika-Soße

frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Balsamicodressing – dunkel(12)



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