

# Bio-Menü Standard

Woche 14

30.03.2026 bis 03.04.2026



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



<b>MONTAG</b>	Karotten-Kohlrabi-Ragout(1Weizen,2,3,11,16) dazu Ofenkartoffeln  Fruchtjoghurt(2,3,16)
<b>DIENSTAG</b>	Pasta „Schutta“ Schmetterlingsnudeln(1) aus Hartweizengrieß in Tomatensoße(5,11,16) mit feinen Gemüsewürfeln  frisches Tagesobst
<b>MITTWOCH</b>	Hähnchengulasch(5,11,16) dazu parboiled Reis(16) (VEGI: Vegetarisches Gulasch(5,11,16) aus Sonnenblumenkernen dazu parboiled Reis(16))  hausgemachter Gurkensalat
<b>DONNERSTAG</b>	Ravioli(1,2,3,16) aus Hartweizengrieß gefüllt mit Spinat & Ricotta in Käserahmsoße(1Weizen,2,3,11,16)  frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Balsamicodressing(12) – dunkel
<b>FREITAG</b>	<p style="text-align: center;"><b>Das mybioco-Team wünscht schöne Osterfeiertage</b></p>

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