

Bio-Menü Plus

Woche 12

16.03.2026 bis 20.03.2026



Kontrolliert durch DE-ÖKO-006

EU Zugelassener Betrieb DE-BY-10799 EG

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

MONTAG	Mildes „Chili(5,10,11,16) con Soja“ mit Kidney Bohnen dazu parboiled Reis(16) Fruchtjoghurt(2,3,16)
DIENSTAG	Paprika-Lauch-Gemüse in leichter Rahmsoße(1Weizen,2,3,11,16) mit Seelachs(6,8) dazu Kartoffelpüree(2,3) (VEGI: Paprika-Lauch-Gemüse in leichter Rahmsoße(1Weizen,2,3,10,11,16) mit Tofu dazu Kartoffelpüree(2,3)) frisches Tagesobst
MITTWOCH	Rindergulasch(5,11,16) dazu Hörnchennudeln(1) aus Hartweizengrieß (VEGI: Lupinengulasch(5,11,14,16) mit Gemüse dazu Hörnchennudeln(1) aus Hartweizengrieß) hausgemachter Gurkensalat
DONNERSTAG	Käsespätzle(1,2,3,4,16) aus Hartweizengrieß dazu Röstzwiebeln(1Weizen) frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing(2,3,12)
FREITAG	Omelett(2,3,4,5,16) mit Tomaten & Käse dazu Butterkartoffeln(2,3) hausgemachter Vanillegrießpudding(1,2,3) aus Hartweizengrieß



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