

Bio-Menü Plus

Woche 13

23.03.2026 bis 27.03.2026



Kontrolliert durch DE-ÖKO-006

EU Zugelassener Betrieb DE-BY-10799 EG

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

MONTAG	Gemüselasagne(1,5,3,11,16) aus Hartweizengrieß mit Käse(3) überbacken hausgemachter Karottensalat
DIENSTAG	Kürbis-Pilz-Ragout(5,11,16) mit Putenfleisch, frischen Kräutern & Bulgur(1,16) aus Hartweizengrieß (VEGI: Kürbis-Pilz-Ragout(5,10,11,16) mit Tofu, frischen Kräutern & Bulgur(1,16) aus Hartweizengrieß) Fruchtjoghurt(2,3,16)
MITTWOCH	Seelachs(6,8) in Senf-Sahne-Soße(1Weizen,2,3,11,12,16) mit Dill & Gemüsestreifen dazu parboiled Reis(16) (VEGI: Lupinengeschnitzeltes in Senf-Sahne-Soße(1Weizen,2,3,11,12,14,16) mit Dill & Gemüsestreifen dazu parboiled Reis(16)) frisches Tagesobst
DONNERSTAG	Feines Kartoffelgemüse(1Weizen,2,3,11,16) mit Erbsen überbacken mit Käse(3) hausgemachter Gurkensalat
FREITAG	Tomatensuppe(5,11,16) nach Art des Hauses mit bunter Gemüseinlage dazu Mini Weizenbaguette-(1,10) & Mini Mehrkornbrötchen(1,2,3,14,16) hausgemachter Milchreis(2,3,16)



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