

# Bio-Menü Plus

Woche 15

06.04.2026 bis 10.04.2026



Kontrolliert durch DE-006-ÖKO

Ökokontrollnummer: DE-BY-51026-B

Alle Produkte aus kontrollierter biologischer Erzeugung ausgenommen Fisch – Wildfang; MSC-zertifiziert

## MONTAG

**Das mybioco-Team wünscht einen schönen Feiertag**

## DIENSTAG

Ratatouille(5,11,16) mit frischen Kräutern dazu  
Kartoffelpüree(2,3,16)

Fruchtjoghurt(2,3,16)

## MITTWOCH

Pasta „Bolognese“  
Spaghetti(1) aus Hartweizengrieß mit  
Hackfleischsoße(5,11,16) vom Rind  
(VEGI: Spaghetti(1) aus Hartweizengrieß mit  
Vegibolognese(1Weizen,5,11,16) mit Sojaschnitzel)

frisches Tagesobst

## DONNERSTAG

Paniertes Seelachsfilet(1Weizen,2,3,4,6,8,16) dazu  
Bratkartoffeln mit Röstzwiebeln(1Weizen) &  
Remoulade(4,16)  
(VEGI: Kohlrabischnitzel(1Weizen,2,3,4,16) dazu  
Bratkartoffeln mit Röstzwiebeln(1Weizen) &  
hausgemachter Kräuterquark(2,3,16)

hausgemachter Karotten-Paprika-Salat mit Mais

## FREITAG

Gnocchi(1) aus Hartweizengrieß in  
Rahmsoße(1,Weizen,2,3,11,16) mit Blattspinat

frisches Blattsalate der Saison mit  
hausgemachtem Honig-Senf-Dressing(2,3,12,16)



Einen guten Appetit wünscht euch  
Euer mybioco BioCatering Team!



Bei Laktose-/Milcheiweisunverträglichkeit: 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 Milcheiweis 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