

Bio-Menü Plus

Woche 16

Frühlings-Woche

13.04.2026 bis 17.04.2026



Kontrolliert durch DE-006-ÖKO

Ökokontrollnummer: DE-BY-51026-B

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

MONTAG Paella(5,11,16) mit Seelachs(6,8) & buntem Gemüse dazu Kurkumareis(16)
(VEGI: Paella(5,11,16) mit Tofu(10) & buntem Gemüse dazu Kurkumareis(16))

Fruchtjoghurt(2,3,16)

DIENSTAG Kaiserschmarrn(1,2,3,4,16) aus Weizenmehl mit hausgemachtem Aprikosenmus

Rohkost

MITTWOCH Rindergulasch(5,11,16) mit Semmelknödel(1Weizen,4,16)
(VEGI: Lupinengulasch(5,11,16) mit Semmelknödel(1Weizen,4,16))

hausgemachter Gurkensalat

DONNERSTAG Frühlingsminestrone(5,11,16) mit Spätzle(1,4) aus Hartweizengrieß dazu Mini Weizenbrötchenmix(1,10,13,16) (Sonne/Mohn/Sesam)

hausgemachter Mlichreis(2,3,16)

FREITAG Spargel in Bärlauch-Rahm-Soße(1Weizen,2,3,11,16) mit Butterkartoffeln(2,3)

frisches Tagesobst

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