

# Bio-Menü Vegi

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 Kichererbsen & frischen Kräutern dazu Kartoffelpüree(2,3,16)

Naturjoghurt(2,3,16)

## MITTWOCH

Vollkornspaghetti(1) aus Hartweizen-vollkornrieß mit Vegibolognese(1Weizen,5,11,16) mit Sojaschnetzel & geriebenem Käse(3)

frisches Tagesobst

## DONNERSTAG

Bratkartoffeln(11,16) nach Art des Hauses mit Röstzwiebeln(1Weizen) dazu Kräuterquark(2,3)

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