

# Bio-Menü Vital

Woche 14

30.03.2026 bis 03.04.2026



Kontrolliert durch DE-006-ÖKO

Ökokontrollnummer:DE-BY-51026-B

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

<b>MONTAG</b>	Karotten-Kohlrabi-Ragout(1Weizen,2,3,11,16) mit weißen Bohnen dazu Ofenkartoffeln  Naturjoghurt(2,3,16)
<b>DIENSTAG</b>	Pasta „Schutta“ Vollkornpenne(1) aus Hartweizenvollkorn Grieß in Tomatensoße(5,11,16) mit feinen Gemüsewürfeln  frisches Tagesobst
<b>MITTWOCH</b>	Hähnchengulasch(5,11,16) dazu Naturreis(16) (VEGI: Vegetarisches Gulasch(5,11,16) aus Sonnenblumenkernen dazu Naturreis(16))  hausgemachter Gurkensalat
<b>DONNERSTAG</b>	Ravioli(1,2,3,16) aus Hartweizengrieß gefüllt mit Spinat & Ricotta in Käserahmsoße(1Weizen,2,3,11,16)  frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Balsamicodressing(12) – dunkel
<b>FREITAG</b>	<b>Das mybioco-Team wünscht schöne Osterfeiertage</b>

Einen guten Appetit wünscht euch  
Euer mybioco BioCatering Team!



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