

Bio-Menü Vital

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

Pasta „Bolognese“
Vollkornspaghetti(1) aus Hartweizenvollkorngrieß mit Hackfleischsoße(5,11,16) vom Rind
(VEGI: Vollkornspaghetti(1) aus Hartweizen-vollkorngrieß mit Vegibolognese(1Weizen,5,11,16) mit Sojaschnetzel)

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 Hartweizengriß 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-/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