

Bio-Menü Standard

Woche 17

20.04.2026 bis 24.04.2026



Kontrolliert durch DE-006-ÖKO

Ökokontrollnummer: DE-BY-51026-B

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

MONTAG	Vegetarische Linsensuppe(5,11,16) nach Art des Hauses dazu Mini Brötchenmix(1Weizen,10,13,16) (Sesam/Sonne/Mohn) hausgemachter Erdbeerquark(2,3,16)
DIENSTAG	Karotten-Erbesen-Ragout(5,11,16) mit frischen Kräutern dazu Bulgur(1) aus Hartweizengrieß Fruchtjoghurt(2,3,16)
MITTWOCH	„Pasta al salmone“ Vollkornpenne(1) aus Hartweizenvollkornrieß in Sahnesoße(1Weizen,2,3,6,8,11,16) mit Lachsstückchen(6,8) (VEGI: Vollkornpenne(1) aus Hartweizenvollkornrieß in Sahnesoße(1Weizen,2,3,11,14,16) mit Lupinen(14)) hausgemachter Gurkensalat mit Dill
DONNERSTAG	Linsen-Hirse-Bällchen(1Weizen,Hafer,16) mit Gemüsereis(5,11,16) dazu Mayonnaise(4,16) hausgemachter Vanillepudding(2,3,16)
FREITAG	Kartoffelgratin(1Weizen,2,3,11,16) nach Art des Hauses frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Balsamicodressing(12) – hell



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