

Bio-Menü Standard

Woche 19

04.05.2026 bis 08.05.2026



Kontrolliert durch DE-006-ÖKO

Ökokontrollnummer: DE-BY-51026-B

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

MONTAG	Gnocchi(1) aus Hartweizengrieß in Spinatrahmsoße(1Weizen,2,3,11,16) hausgemachter Karotten-rote Bete Salat
DIENSTAG	Kleine Vorspeise: Feine Gemüsesuppe(11,16) dazu Mini Weizenbaguette- (1,10) & Mini Mehrkornbrötchen(1,2,3,14,16) Warmer Milchreis(2,3,16) mit hausgemachter roter Grütze
Alternative	Bunter Gemüsereis(5,11,16) mit Kräuterquark(2,3,16)
MITTWOCH	Putengulasch(5,11,16) mit grünen Bohnen dazu Butterkartoffeln(2,3) (VEGI: Lupinengulasch(5,11,16) mit grünen Bohnen dazu Butterkartoffeln(2,3)) Fruchtjoghurt(2,3,16)
DONNERSTAG	Spiralnudeln(1) aus Hartweizengrieß in Tomatensoße(5,11,16) dazu geriebener Käse(3) frisches Tagesobst
FREITAG	Feines Kartoffelgemüse(1Weizen2,3,11,16) mit Erbsen überbacken mit Käse(3) hausgemachter Gurkensalat



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