

Bio-Menü Standard

Woche 20

11.05.2026 bis 15.05.2026



Kontrolliert durch DE-006-ÖKO

Ökokontrollnummer: DE-BY-51026-B

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

MONTAG Tortelloni(1Weizen) aus Hartweizengrieß gefüllt mit Spinat & Pinienkernen in Aurorasauce(2,3,5,11,16) dazu geriebener Käse(3)

hausgemachter Gurkensalat

DIENSTAG Rotes Linsen-Curry mit Süßkartoffeln(1Weizen,2,3,11,16) dazu Basmatireis(16)

Fruchtjoghurt(2,3,16)

MITTWOCH Pfannengyros(11,16) vom Hähnchen mit Ofenkartoffeln dazu mildes Tzatziki(2,3,16) (VEGI: Vegigyros(11,14,16) aus Lupinen mit Ofenkartoffeln dazu mildes Tzatziki(2,3,16))

hausgemachter Karotten-Kraut-Salat

DONNERSTAG

Das mybioco-Team wünscht einen schönen Feiertag

FREITAG Pilzgulasch(5,11,12,16) mit feinem Gemüse & frischen Kräutern dazu Penne(1) aus Hartweizengrieß

hausgemachter Vanillepudding(2,3,16)

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