

Bio-Menü Vegi

Woche 18

27.04.2026 bis 01.05.2026



Kontrolliert durch DE-006-ÖKO

Ökokontrollnummer: DE-BY-51026-B

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

MONTAG

Bunte Gemüsepfanne in Currykokosmilchsoße(11,16) & frischen Kräutern dazu Couscous(1) aus Hartweizengrieß

Fruchtjoghurt(2,3,16)

DIENSTAG

Karotten-Bohnen-Gemüse mit feiner Tomatensoße(5,11,16) dazu Ofenkartoffeln

frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Balsamicodressing(12) – hell

MITTWOCH

Penne(1) aus Hartweizengrieß in Tomatensoße(5,11,14,16) mit Lupinen dazu geriebene Käse(3)

frisches Tagesobst

DONNERSTAG

Paprika-Lauch-Gemüse in leichter Rahmsauce(1Weizen,2,3,11,16) mit Kichererbsen dazu Naturreis(16)

hausgemachter Schokopudding(2,3)

FREITAG

Das mybioco-Team wünscht einen schönen Feiertag



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