

Bio-Menü Vegi

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) mit roten Linsen
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

MITTWOCH Lupinengulasch(5,11,16) mit grünen Bohnen dazu Butterkartoffeln(2,3)
Fruchtjoghurt(2,3,16)

DONNERSTAG Vollkornspiralen(1) aus Hartweizenvollkorn Grieß 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!



mybioco
natürlich essen

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