

# Bio-Menü Vital Plus

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) mit Seelachs(6,8) & frischen Kräutern dazu Couscous(1) aus Hartweizengrieß (VEGI: Bunte Gemüsepfanne in Currykokosmilchsoße(11,16) mit Falafelbällchen(1Weizen,16) & frischen Kräutern dazu Couscous(1) aus Hartweizengrieß)

Naturjoghurt(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

Vollkornpenne(1) aus Hartweizenvollkorn Grieß in Tomatensoße(5,11,16) mit Putenfleisch (VEGI: Vollkornpenne(1) aus Hartweizenvollkorn Grieß in Tomatensoße(5,11,14,16) mit Lupinen)

frisches Tagesobst

## DONNERSTAG

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

hausgemachter Karottensalat

## 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