

Bio-Menü Vital

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 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