

# Bio-Menü Standard

Woche 23

01.06.2026 bis 05.06.2026



Kontrolliert durch DE-006-ÖKO

Ökokontrollnummer: DE-BY-51026-B

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

<b>MONTAG</b>	Vegetarisches Chili(5,11,16) mit Kidney Bohnen dazu parboiled Reis(16)  Fruchtjoghurt(2,3,16)
<b>DIENSTAG</b>	Kaiserschmarrn(1Weizen,2,3,4,16) dazu hausgemachtes Apfelmus  Rohkost
<b>Alternative</b>	Allgäuer Gemüsepfanne(1Weizen,3,4,11,16) mit Schupfnudeln(1Weizen,4,16)  frisches Tagesobst
<b>MITTWOCH</b>	Rindergulasch(5,11,16) dazu Hörnchennudeln(1) aus Hartweizengrieß (VEGI: Gemüse-Lupinen-Gulasch(5,11,14,16) dazu Hörnchennudeln(1) aus Hartweizengrieß)  frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing(2,3,12)
<b>DONNERSTAG</b>	<p style="text-align: center;"><b>Das mybioco-Team wünscht einen schönen Feiertag</b></p>
<b>FREITAG</b>	Omelett(2,3,4,5,16) mit Tomaten & Käse dazu Butterkartoffeln(2,3)  hausgemachter Gurkensalat



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