

Bio-Menü Standard

Woche 25

15.06.2026 bis 19.06.2026



Kontrolliert durch DE-006-ÖKO

Kontrolliert durch DE-ÖKO-006

Ökokontrollnummer: DE-BY-51026-B

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



MONTAG	Fruchtiges Curry(1Weizen,11,16) mit Kokosmilch & buntem Gemüse dazu Basmatireis(16) hausgemachter Mangoquark(2,3,16)
DIENSTAG	Ravioli(1,3,5) aus Hartweizengrieß gefüllt mit Tomaten-Mozzarella in Käserahmsoße (1Weizen,2,3,11,16) frisches Tagesobst
MITTWOCH	Geflügelwiener mit hausgemachtem Kartoffelsalat(12) (VEGI: Tofuwienner(1Weizen,16) mit hausgemachtem Kartoffelsalat(12)) frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Balsamicodressing(12) – dunkel
DONNERSTAG	Karotten-Kohlrabi-Ragout(1Weizen,2,3,11,16) dazu Bulgur(1) aus Hartweizengrieß hausgemachtes Apfel-Kirsch-Kompott
FREITAG	Pasta „Schutta“ Vollkornspiralen(1) aus Hartweizenvollkorngrieß in Tomatensoße(5,11,16) mit feinen Gemüsewürfeln dazu geriebener Käse(3) Fruchtjoghurt(2,3,16)

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