

Bio-Menü Plus

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

MONTAG Mildes Chili(5,11,16) con Carne vom Rind mit Kidney Bohnen dazu parboiled Reis(16)
(VEGI: Mildes Chili(5,10,11,16) con Soja mit Kidney Bohnen dazu parboiled Reis(16))

Fruchtjoghurt(2,3,16)

DIENSTAG Kaiserschmarrn(1Weizen,2,3,4,16) dazu hausgemachtes Apfelmus

Rohkost

MITTWOCH 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)

DONNERSTAG

Das mybioco-Team wünscht einen schönen Feiertag

FREITAG 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