

Bio-Menü Vegi

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 & Kichererbsen dazu Naturreis(16)

hausgemachter Karottensalat

DIENSTAG Ravioli(1,3,5) aus Hartweizengrieß gefüllt mit Tomaten-Mozzarella in Käserahmsoße (1Weizen,2,3,11,16)

frisches Tagesobst

MITTWOCH 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)

Naturjoghurt(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