

Bio-Menü Vital

Woche 21

18.05.2026 bis 22.05.2026



Kontrolliert durch DE-006-ÖKO

Ökokontrollnummer: DE-BY-51026-B

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

MONTAG Spinatknödel(1,4,16) aus Vollkornweizenmalzmehl in Tomatensoße(5,11,16)

Naturjoghurt(2,3,16)

DIENSTAG Kartoffel-Gemüse-Auflauf(3,5,11,16) mit braunen Linsen & überbacken mit Käse(3)

hausgemachter Gurkensalat

MITTWOCH Hühnerfrikassee(1Weizen,2,3,11,16) mit Karotten-Erbesen-Gemüse dazu Naturreis(16)
(VEGI: Lupinenfrikassee(1Weizen,2,3,11,14,16) mit Karotten-Erbesen-Gemüse dazu Naturreis(16))

frisches Tagesobst

DONNERSTAG Nudelpfanne(1,11,16) aus Hartweizenvollkorn Grieß mit feinen Gemüsestreifen dazu geriebener Käse(3)

hausgemachter Karottensalat

FREITAG Vegetarische Erbsensuppe(2,3,11,16) mit Mini Weizenbrötchenmix(1,10,13,16)
(Sonne/Mohn/Sesam)

hausgemachter Couscoussalat(1,5,16) aus Hartweizengrieß



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