

Bio-Menü Vital

Woche 22

25.05.2026 bis 29.05.2026



Kontrolliert durch DE-006-ÖKO

Ökokontrollnummer: DE-BY-51026-B

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

MONTAG

Das mybioco-Team wünscht einen schönen Feiertag

DIENSTAG

Gnocchi(1) aus Hartweizengrieß in Tomatensoße(5,11,16) mit geriebenem Käse(3)

Naturjogurt(2,3,16)

MITTWOCH

Geflügelhackbällchen(1Weizen,4,11,16) in Kräuterrahmsauce(1Weizen,2,3,11,16) mit Brokkoli- & Blumenkohlröschen dazu Naturreis(16)
(VEGI: Linsen-Hirse-Bällchen(1Weizen/Hafer,16) in Kräuterrahmsauce(1Weizen,2,3,11,16) mit Brokkoli- & Blumenkohlröschen dazu Naturreis(16))

hausgemachter rote Bete Salat

DONNERSTAG

Kartoffelgratin(1Weizen,2,3,11,16) nach Art des Hauses

frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Balsamicodressing – dunkel(12)

FREITAG

Kleine Vorspeise: Karottensuppe(11,16) mit Mini Weizenbaguette-(1,10) & Mini Mehrkornbrötchen(1,2,3,14,16) (Weizen/Roggen/Hafer)

Gemüselasagne(1Weizen,3,5,11,16) überbacken mit Käse(3)



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