

Bio-Menü Vital

Woche 24

08.06.2026 bis 12.06.2026



Kontrolliert durch DE-006-ÖKO

Ökokontrollnummer: DE-BY-51026-B

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

MONTAG	Feines Kartoffelgemüse(2,3,11,16) mit Erbsen überbacken mit Käse(3) Rohkost
DIENSTAG	Vollkornspaghetti(1) aus Hartweizenvollkorn Grieß in Karottenrahmsoße(1Weizen,2,3,11,13,16) mit Curry, Kichererbsen & Sesam Naturjoghurt(2,3,16)
MITTWOCH	Seelachs(6,8) in Senf-Sahne-Soße (1Weizen,2,3,11,12,16) mit Dill & Gemüsewürfel dazu Butterkartoffeln(2,3) (VEGI: Lupinen(14) in Senf-Sahne-Soße (1Weizen,2,3,11,12,14,16) mit Dill & Gemüsewürfel dazu Butterkartoffeln(2,3)) hausgemachter Gurkensalat
DONNERSTAG	Tomatensuppe(5,11,16) nach Art des Hauses mit bunter Gemüseeinlage dazu Mini Baguette-(1Weizen,10) & Mini Mehrkornbrötchen(1,2,3,14,16) (Weizen,Dinkel,Roggen,Hafer) hausgemachter Tomaten-Brokkolisalat(5)
FREITAG	Karotten-Pilz-Ragout(5,11,16) mit frischen Kräutern dazu parboiled Naturreis(16) frische Blattsalate mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing(2,3,12)



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