

Bio-Menü Plus

Woche 27

29.06.2026 bis 03.07.2026



Kontrolliert durch DE-006-ÖKO

Ökokontrollnummer: DE-BY-51026-B

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

MONTAG Chickenwings mit Karotten-Erbesen-Ragout(5,11,16) & frischen Kräutern dazu parboiled Reis(16)
(VEGI: Karotten-Erbesen-Ragout(5,10,11,16) mit Tofu & frischen Kräutern dazu parboiled Reis(16))

Fruchtjoghurt(2,3,16)

DIENSTAG Linsen-Hirse-Bällchen(1Weizen,Hafer,16) mit Butterkartoffeln(2,3) dazu Mayonnaise(4,16)

Rohkost

MITTWOCH „Pasta al salmone“
Schmetterlingsnudeln(1) aus Hartweizengrieß in Sahnesoße(1Weizen,2,3,6,8,11,16) mit Lachsstückchen(6,8)
(VEGI: Schmetterlingsnudeln(1) aus Hartweizengrieß in Sahnesoße(1,Weizen,2,3,11,14,16) mit Lupinen(14))

hausgemachter Gurkensalat mit Dill

DONNERSTAG Bunter Gemüsetopf(5,11,16) mit Kichererbsen dazu Couscous(1) aus Hartweizengrieß

hausgemachter Vanillepudding(2,3)

FREITAG Gemüselasagne(1Weizen,2,3,11,16) überbacken mit Käse(3)

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



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