

Bio-Menü Vital

Woche 26

22.06.2026 bis 26.06.2026



Kontrolliert durch DE-006-ÖKO

Ökokontrollnummer: DE-BY-51026-B

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

Fußball WM Motto-Woche



MONTAG Gemüse-Paella(5,11,16) mit Kichererbsen & Kurkumabulgur(1,16) (extra) aus Hartweizengrieß

Naturjoghurt(2,3,16)

DIENSTAG **Kleine Vorspeise:** Feine Gemüsesuppe(11,16) dazu Mini Baguette- (1Weizen,10) & Mini Mehrkornbrötchen(1,2,3,14,16) (Weizen,Dinkel,Roggen,Hafer)

Bratkartoffeln mit Kirschtomaten & Röstzwiebeln(1Weizen) dazu hausgemachter Kräuterquark(2,3,16)

MITTWOCH Rindergulasch(5,11,16) dazu Naturreis(16) (VEGI: Lupinengulasch(5,11,14,16) dazu Naturreis(16))

hausgemachter Gurkensalat

DONNERSTAG Pasta „Napoli“ Vollkornspaghetti(1) aus Hartweizenvollkorngrieß in Tomatensoße(5,11,16) dazu geriebener Käse(3)

frische Blattsalate der Saison mit Salatkörnern & hausgemachtem Joghurdressing(2,3)

FREITAG Pilzrahmsoße(1Weizen,2,3,11,16) mit Semmelknödel(1,2,3,4,16)

hausgemachter rote Bete Salat



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