

Bio-Menü Standard

Woche 32

03.08.2026 bis 07.08.2026



Kontrolliert durch DE-006-ÖKO

Ökokontrollnummer: DE-BY-51026-B

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

MONTAG Karotten-Pilz-Ragout(5,11,16) mit frischen Kräutern dazu Couscous(1) aus Hartweizengrieß

Fruchtjoghurt(2,3,16)

DIENSTAG Bunte Spiralnudeln(1) aus Hartweizengrieß in Käsesahnesoße(1Weizen,2,3,11,16) mit Erbsengemüse

frisches Tagesobst

MITTWOCH Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf(5,11,16) vom Rind mit Gemüse überbacken mit Käse(3)
(VEGI: Kartoffel-Soja-Auflauf(5,10,11,16) mit Gemüse überbacken mit Käse(3))

frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing(2,3,12)

DONNERSTAG Paprika-Lauch-Gemüse in leichter Rahmsauce(1Weizen,2,3,11,16) mit Kurkuma dazu parboiled Reis(16)

hausgemachter Erdbeerquark(2,3)

FREITAG Buntes Ofengemüse(5,11,16) mit Minikartoffeln & hausgemachtem Kräuterquark(2,3)

hausgemachter Vanillepudding(2,3,16)



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