

Bio-Menü Standard

Woche 35

24.08.2026 bis 28.08.2026



Kontrolliert durch DE-006-ÖKO

Ökokontrollnummer: DE-BY-51026-B

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

MONTAG	Currypfanne(1Weizen,11,16) mit Kokosmilch & buntem Gemüse dazu Basmatireis(16) Fruchtjoghurt(2,3)
DIENSTAG	Petersilienkartoffeln(2,3) mit hausgemachtem Kräuterquark(2,3) hausgemachter Milchreis(2,3,16)
MITTWOCH	Lasagne „Bolognese“(1,3,5,11,16) vom Rind aus Hartweizengrieß (VEGI: Gemüselasagne(1,3,5,10,11,16) aus Hartweizengrieß mit Sojaschnetzel) frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Joghurtdressing(2,3)
DONNERSTAG	Gemüse-Käse-Puffer(1Weizen,2,3,11,16) mit Schnittlauchrahmkartoffeln(1Weizen,2,3,11,16) frisches Tagesobst
FREITAG	Pasta „Napol Spaghetti(1) aus Hartweizengrieß in Tomatensoße(5,11,16) hausgemachter Kohlrabisalat

Einen guten Appetit wünscht euch
Euer mybioco BioCatering Team!



Bei Laktose-/Milcheiweißunverträglichkeit: Milch-/Sahneprodukte werden durch Haferprodukte ersetzt, Butter durch Margarine u 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