Bio-Menü Standard

Woche 36
31.08.2026 bis 04.09.2026

Kontrolliert durch DE-006-ÖKO
Ökokontrollnummer:DE-BY-51026-B
Alle Produkte aus kontrollierter biologischer Erzeugung ausgenommen Fisch – Wildfang; MSC-zertifiziert

MONTAG	Käsespätzle(1Weizen,2,3,4,16) Eierspätzle aus Weizenmehl nach Art des Hauses überbacken mit Käse(3) hausgemachter Gurkensalat
DIENSTAG	Rustikales Putengulasch(2,3,11,16) Putengulasch mit Röstzwiebeln(1Weizen) in Rahmsoße mit Karotten-Pilz-Gemüse dazu Ofenkartoffeln (VEGI: Lupinengulasch(1Weizen,2,3,11,14,16) mit Röstzwiebeln(1Weizen) in Rahmsoße mit Karotten-Pilz-Gemüse dazu Ofenkartoffeln) frisches Tagesobst
MITTWOCH	Knackiges Wokgemüse süß-sauer(11,16) dazu Basmatireis(16) hausgemachter Bananenquark(2,3)
DONNERSTAG	Bunte Spiralen(1) aus Hartweizengrieß in Paprikafrischkäsesoße(1Weizen,2,3,11,16) mit Paprikawürfel frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Balsamicodressing - hell(12)
FREITAG	Bratkartoffeln mit Röstzwiebeln(1Weizen) dazu hausgemachter Kräuterquark(2,3) hausgemachter Karottensalat

Einen guten Appetit wünscht euch
Euer mybioco BioCatering Team!

Bei Laktose-/Milcheiweisunverträglichkeit: Milch-/Sahneprodukte werden durch Haferprodukte ersetzt, Butter durch Margarine und 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 Milcheiweis 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