

Bio-Menü Standard

Woche 37

07.09.2026 bis 11.09.2026



Kontrolliert durch DE-006-ÖKO

Ökokontrollnummer: DE-BY-51026-B

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

MONTAG	Karotten-Kohlrabi-Ragout(1Weizen,2,3,11,16) in leichter Rahmsoße dazu Petersilienkartoffeln(2,3) Fruchtjoghurt(2,3,16)
DIENSTAG	Ratatouille(5,11,16) mit frischen Kräutern dazu parboiled Reis(16) frisches Tagesobst
MITTWOCH	Pasta „Bolognese“ Spaghetti(1) aus Hartweizengrieß in Hackfleischsoße(5,11,16) vom Rind dazu geriebener Käse(3) (VEGI: „Sojabolognese“ (5,10,11,16) mit Gemüse der Saison dazu Spaghetti(1) aus Hartweizengrieß dazu geriebener Käse(3)) hausgemachter Gurkensalat
DONNERSTAG	Semmelknödel(1Weizen,2,3,4,16) Pilzrahmsoße(1Weizen,5,10,11,12,16) hausgemachter Schokopudding(2,3,16)
FREITAG	Gemüselasagne(1,3,5,11,16) aus Hartweizengrieß überbacken mit Käse(3) frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Joghurtdressing(2,3)

Einen guten Appetit wünscht euch
Euer mybioco BioCatering Team!



Bei Laktose-/Milcheiweisunverträglichkeit: 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 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