

Bio-Menü Vegi

Woche 34

17.08.2026 bis 21.08.2026



Kontrolliert durch DE-006-ÖKO

Ökokontrollnummer: DE-BY-51026-B

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

MONTAG	Ratatouille(5,11,16) mit frischen Kräutern, Kichererbsen dazu Kartoffelpüree(2,3) Naturjoghurt(2,3,16)
DIENSTAG	Kleine Vorspeise: Feine Gemüsesuppe(11,16) dazu Mini Weizenbrötchenmix (1,10,13,16) (Sonne/Mohn/Sesam) Gemüselasagne(1,5,11,16) aus Hartweizengrieß überbacken mit Käse(3)
MITTWOCH	Linsen-Hirse-Bällchen(1Weizen/Hafer,16) in Tomatensoße(5,11,16) mit grünen Bohnen dazu Naturreis(16) Frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Joghurtdressing(2,3,16)
DONNERSTAG	Vollkornpenne(1) aus Hartweizenvollkorngrieß in Tomatensoße(5,11,16) dazu geriebener Käse(3) hausgemachter Gurkensalat
FREITAG	Kartoffelauflauf(1Weizen,2,3,11,16) nach Art des Hauses überbacken mit Käse(3) hausgemachter Karottensalat

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