

Bio-Menü Vegi

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 & roten Linsen dazu Basmatireis(16)

Naturjoghurt(2,3)

DIENSTAG Petersilienkartoffeln(2,3) mit hausgemachtem Kräuterquark(2,3)

hausgemachter Milchreis(2,3,16)

MITTWOCH 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 Vollkornspaghetti(1) aus Hartweizenvollkorngrieß in Tomatensoße(5,11,16) dazu geriebener Käse(3)

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