

Bio-Menü Vegi

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	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) mit Kichererbsen dazu Naturreis(16) Naturjoghurt(2,3,16)
DONNERSTAG	Bunte Spiralen(1) aus Hartweizengrieß in Paprikafrischkäsesoße(1Weizen,2,3,11,16) mit Paprikawürfel dazu geriebene Käse(3) 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-/Milcheiweißunverträglichkeit: 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 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