

# Bio-Menü Standard

Woche 38

14.09.2026 bis 18.09.2026



Kontrolliert durch DE-006-ÖKO

Ökokontrollnummer: DE-BY-51026-B

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

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MONTAG      | Brokkoli-/Blumenkohlröschen in<br>Sahnesoße(1Weizen,2,3,11,16) mit frischen Kräutern<br>dazu Ofenkartoffeln<br><br>Fruchtjoghurt(2,3,16)                                                                                                                                                       |
| DIENSTAG    | Pasta „Napoli“<br>Penne(1) aus Hartweizengrieß in<br>Tomatensoße(5,11,16) mit geriebenem Käse(3)<br><br>hausgemachter Karotten-Kohlrabi-Salat                                                                                                                                                  |
| MITTWOCH    | Fruchtige Currypfanne(1Weizen,11,16) mit<br>Kokosmilch, Geflügelhackbällchen(1Weizen,4,16)<br>dazu Basmatireis(16)<br>(VEGI: Fruchtige Currypfanne(1Weizen,11,16) mit<br>Kokosmilch, Linsen-Hirse-Bällchen(1Weizen/Hafer,16)<br>dazu Basmatireis(16))<br><br>hausgemachter Vanillepudding(2,3) |
| DONNERSTAG  | <b>Kleine Vorspeise:</b> Karottensuppe(11,16) mit Mini<br>Weizenbaguette-(1,10) & Mini Mehrkornbröt-<br>chen(1,2,3,14,16) (Weizen/Roggen/Gerste)<br><br>Warmer Milchreis(2,3,16) mit hausgemachter roter<br>Grütze                                                                             |
| Alternative | Kartoffel-Gemüse-Auflauf(1Weizen,2,3,5,11,16)<br>überbacken mit Käse(3)                                                                                                                                                                                                                        |
| FREITAG     | Gnocchi(1) aus Hartweizengrieß in<br>Rahmsauce(1Weizen,2,3,11,16) mit Süßkartoffeln &<br>frischen Kräutern<br><br>frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem<br>Balsamicodressing – dunkel(12)                                                                                           |



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