

Bio-Menü Vegi

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 Sahnesoße (1Weizen, 2,3, 11, 16) mit weißen Bohnen & frischen Kräutern dazu Ofenkartoffeln Fruchtjoghurt(2,3, 16)
DIENSTAG	Pasta „Napoli“ Vollkornpenne(1) aus Hartweizenvollkorn Grieß in Tomatensoße(5, 11, 16) mit geriebenem Käse(3) hausgemachter Karotten-Kohlrabi-Salat
MITTWOCH	Fruchtige Currypfanne(1Weizen, 11, 16) mit Kokosmilch, Linsen-Hirse-Bällchen(1Weizen/Hafer, 16) dazu Basmatireis(16) hausgemachter Linsensalat(5, 16)
DONNERSTAG	Kleine Vorspeise: Karottensuppe(11, 16) mit Mini Weizenbaguette-(1, 10) & Mini Mehrkornbrötchen(1, 2, 3, 14, 16) (Weizen/Roggen/Gerste) Warmer Milchreis(2, 3, 16) mit hausgemachter roter Grütze
FREITAG	Gnocchi(1) aus Hartweizengrieß in Rahmsauce(1Weizen, 2, 3, 11, 16) mit Süßkartoffeln & frischen Kräutern frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem 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