

Bio-Menü „Wies’n Woche“

Woche 39

21.09.2026 bis 25.09.2026



Kontrolliert durch DE-006-ÖKO

Ökokontrollnummer: DE-BY-51026-B

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

MONTAG	Spinatknödel(1,4,16) Vollkornweizen-/malzmehl in Tomatensoße(5,11,16) hausgemachter Karottensalat
DIENSTAG	Lupinengulasch(1Weizen,16) mit Kartoffelpüree(2,3,16) Fruchtjoghurt(2,3,16)
MITTWOCH	Kleine Vorspeise: Schnittlauchrahmsuppe(1Weizen,2,3,11,16) dazu Mini Weizenbrötchenmix(1,10,13,16) (Sonne/Mohn/Sesam) Süße Fingernudeln(1Weizen,16) mit Zimt-Zucker dazu hausgemachtes Apfelmus
DONNERSTAG	Bratkartoffeln mit Röstzwiebeln(1Weizen) dazu hausgemachter Kräuterquark(2,3,16) hausgemachter Schokopudding(2,3,16)
FREITAG	Nudelpfanne(1,10,11,16) aus Hartweizen-grieß mit Tofu, Gemüsestreifen & Erbsen dazu geriebener Käse(3) frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Senfdressing(2,3,12)

Einen guten Appetit wünscht euch

Euer mybioco BioCatering Team!



Bei Laktose-/Milcheiweisunverträglichkeit: 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 Milcheiweis 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