

Bio-Menü Vital Plus

Woche 41

05.10.2026 bis 09.10.2026



Kontrolliert durch DE-006-ÖKO

Ökokontrollnummer: DE-BY-51026-B

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

MONTAG	Kürbis-Pilz-Ragout(5,11,16) mit Hähnchenfleisch & frischen Kräutern dazu Naturreis(16) (VEGI: Kürbis-Pilz-Ragout(5,10,11,16) mit Tofu & frischen Kräutern dazu Naturreis(16)) Naturjoghurt(2,3,16)
DIENSTAG	Vollkornspiralen(1) aus Hartweizenvollkorngrieß in Karottenrahmsoße(1Weizen,2,3,11,13,16) mit Curry & Sesam dazu geriebener Käse(3) frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Balsamicodressing(12) – hell
MITTWOCH	Seelachs(6,8) in Senf-Sahne-Soße (1Weizen,2,3,11,12,16) mit Dill, Gemüsestreifen & Kichererbsen dazu Butterkartoffeln(2,3) (VEGI: Lupinen(14) in Senf-Sahne-Soße (1Weizen,2,3,11,12,14,16) mit Dill, Gemüsestreifen & Kichererbsen dazu Butterkartoffeln(2,3)) frisches Tagesobst
DONNERSTAG	Tomatensuppe(5,11,16) nach Art des Hauses mit bunter Gemüseeinlage dazu Mini Baguette-(1Weizen,10) & Mini Mehrkornbrötchen(1,2,3,14,16) (Weizen,Dinkel,Roggen,Hafer) hausgemachter Tomaten-Brokkoli-Salat(5,16) mit weißen Bohnen
FREITAG	Feines Kartoffelgemüse(2,3,11,16) mit Erbsen überbacken mit Käse(3) hausgemachter Karotten-Kohlrabi-Salat



Einen guten Appetit wünscht euch
Euer mybioco BioCatering Team!



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