

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	Putengulasch(5,11,16) mit Kartoffelpüree(2,3,16) (VEGI: Lupinengulasch(1Weizen,16) mit Kartoffelpüree(2,3,16)) Naturjoghurt(2,3,16)
MITTWOCH	Kleine Vorspeise: Schnittlauchrahmsuppe(1Weizen,2,3,11,16) dazu Mini Weizenbrötchenmix(1,10,13,16) (Sonne/Mohn/Sesam) Bunte Schupfnudelpfanne(1,4,11,16) mit Gemüse & Käse(3) überbacken
DONNERSTAG	Bratkartoffeln mit Röstzwiebeln(1Weizen) dazu hausgemachter Kräuterquark(2,3,16) Rohkost
FREITAG	Schinkennudeln(1,11,16) aus Hartweizengrieß mit Putenschinken, Gemüsestreifen & Erbsen dazu geriebener Käse(3) (VEGI: Nudelpfanne(1,10,11,16) aus Hartweizengrieß 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-/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