

Bio-Menü Vital

Woche 40

28.09.2026 bis 02.10.2026



Kontrolliert durch DE-006-ÖKO

Ökokontrollnummer: DE-BY-51026-B

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

MONTAG	Vegetarisches mildes Chili(5,11,16) mit Kidney Bohnen dazu Ofenkartoffeln Naturjoghurt(2,3,16)
DIENSTAG	Paprika-Lauch-Gemüse in leichter Rahmsoße(1Weizen,2,3,11,16) mit Kichererbsen dazu Naturreis(16) frisches Tagesobst
MITTWOCH	Rindergulasch(5,11,16) dazu Vollkornpenne(1) aus Hartweizenvollkorngrieß (VEGI: Gemüse-Lupinen-Gulasch(5,11,14,16) dazu Vollkornpenne(1) aus Hartweizenvollkorngrieß) frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing(2,3,12)
DONNERSTAG	Omelett(2,3,4,16) mit Tomaten & Käse dazu Butterkartoffeln(2,3) hausgemachter Gurkensalat
FREITAG	Pasta Napoli Vollkornspiralen(1) aus Hartweizengriß in Tomatensoße(5,11,16) hausgemachter Karottensalat

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