

Bio-Menü extra 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 parboiled Reis(16)
(VEGI: Kürbis-Pilz-Ragout(5,10,11,16) mit Tofu & frischen Kräutern dazu parboiled Reis(16))

Fruchtjoghurt(2,3,16)

DIENSTAG Pizza Margherita
Weizenpizza(1) mi Tomatensoße(5,16) & 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 dazu Butterkartoffeln(2,3)
(VEGI: Lupinen(14) in Senf-Sahne-Soße
(1Weizen,2,3,11,12,14,16) mit Dill & Gemüsestreifen dazu Butterkartoffeln(2,3))

frisches Tagesobst

DONNERSTAG Muschelnudeln(1) aus Hartweizengrieß in
Karottenrahmsauce(1Weizen,2,3,11,13,16) mit Curry & Sesam dazu geriebener Käse(3)

hausgemachter Milchreis(2,3,16)

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