Bio-Menü Standard

Woche 49
30.11.2026 bis 04.12.2026





Kontrolliert durch DE-006-ÖKO
Ökokontrollnummer:DE-BY-51026-B
Alle Produkte aus kontrollierter biologischer Erzeugung ausgenommen Fisch – Wildfang; MSC-zertifiziert

MONTAG	Tortelloni(1,11) Verdura aus Hartweizengrieß in Tomatensoße(5,11,16) Fruchtjoghurt(2,3,16)
DIENSTAG	Kartoffel-Gemüse-Auflauf(3,5,11,16) überbacken mit Käse(3) frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Balsamicodressing(12) – hell
MITTWOCH	Hühnerfrikassee(1Weizen,2,3,11,16) mit Karotten-Erbsen-Gemüse dazu parboiled Reis(16) (VEGI: Lupinenfrikassee(1,Weizen,2,3,11,14,16) mit Karotten-Erbsen-Gemüse dazu parboiled Reis(16)) frisches Tagesobst
DONNERSTAG	Schinkennudeln(1,11,16) Spiralnudeln(1) aus Hartweizengrieß mit Putenschinken, Karottengemüse & frischen Kräutern (VEGI: Spiralnudeln(1) aus Hartweizengrieß mit Tofuwiener(1Weizen,10), Karottengemüse & frischen Kräutern) hausgemachter Kohlrabisalat
FREITAG	Kartoffel-Lauch-Eintopf(5,11,16) mit Mini Weizenbrötchenmix(1,10,13,16) (Sonne/Mohn/Sesam) hausgemachter Milchreis(2,3,16)







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