Bio-Menü Standard

Woche 50
07.12.2026 bis 11.12.2026





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

MONTAG	Pasta „Schutta“ Vollkornpenne(1) aus Hartweizenvollkorngrieß in Tomatensoße(5,11,16) mit feinen Gemüsewürfeln Fruchtjoghurt(2,3,16)
DIENSTAG	Mildes Chili con Soja(1Weizen,5,10,11,16) dazu Kartoffelviertel(2,3) frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing(2,3,16)
MITTWOCH	Seelachs(6,8) in Senf-Sahne-Soße(1Weizen,2,3,11,12,16) mit Dill & Gemüsestreifen dazu parboiled Reis(16) (VEGI: Lupinen(14) in Senf-Sahne-Soße(Weizen,2,3,11,12,14,16) mit Dill & Gemüsestreifen dazu parboiled Reis(16)) hausgemachter Gurkensalat
DONNERSTAG	Ravioli(1) aus Hartweizengrieß gefüllt mit Gemüse in Käsesahnesoße(1Weizen,2,3,5,11,16) mit Erbsen frisches Tagesobst
FREITAG	Gemüsefrikadellen(1Weizen,Hafer,11,16) mit Bratkartoffeln(1,11,16) & Röstzwiebeln(1Weizen) dazu Ketchup(5) hausgemachter Vanillegrießbrei(1,2,3,16) aus Hartweizengrieß







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