

Bio-Menü Standard

Woche 2

08.01.2024 bis 12.01.2024



Kontrolliert durch DE-ÖKO-006
EU Zugelassener Betrieb DE-BY-10799 EG
Bio-EG Kontrollnummer: D-BY-006-44719-B

MONTAG	Vegetarisches Chili(5,11,16) mit Kidney Bohnen dazu parboiled Reis(16) Fruchtjoghurt(2,3,16)
DIENSTAG	Kürbis-Pilz-Gemüse in leichter Rahmsoße(2,3,11,16) dazu Röstitaler(16) frisches Tagesobst
MITTWOCH	Rindergulasch(5,11,16) dazu Hörnchennudeln(1) aus Hartweizengrieß (VEGI: Gemüse-Lupinen-Gulasch(5,11,14,16) dazu Hörnchennudeln(1) aus Hartweizengrieß) hausgemachter Gurkensalat
DONNERSTAG	Feine Gemüsesuppe(1Weizen,4,11,16) mit Eier-spätzle dazu Mini Weizenbrötchenmix(1,10,13,16) (Sonne/Mohn/Sesam) hausgemachter Vanillegrießbrei(1,2,3) aus Hartweizengrieß
FREITAG	Omelett(2,3,4,5,16) mit Tomaten & Käse dazu Butterkartoffeln(2,3) frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing(2,3,12)



Einen guten Appetit wünscht euch
Euer mybioco BioCatering Team!



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

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