

Bio-Menü Standard

Woche 47

22.11.2021 bis 26.11.2021



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



MONTAG	Gnocchi(1) aus Hartweizengrieß in Aurorasoße(2,3,5,11,16) dazu geriebener Käse(16) hausgemachter Gurkensalat
DIENSTAG	Rotes Linsen-Curry mit Süßkartoffeln(2,3,11,16) dazu Basmatireis(16) Fruchtjoghurt(2,3,16)
MITTWOCH	Pfannengyros(11,16) vom Hähnchen dazu mildes Tzatziki(2,3,16) & Weizensoftbrötchen(1,10) (VEGI: Lupinengyros(11,14,16) dazu mildes Tzatziki(2,3,16) & Weizensoftbrötchen(1,10)) Rohkost
DONNERSTAG	„Power Pasta“ Vollkornpenne(1) aus Hartweizenvollkornrieß in Rahmsoße(2,3,11,16) mit Pilzen & Wirsing hausgemachter Vanillepudding(2,3,16)
FREITAG	Bratkartoffeln mit Kirschtomaten & Röstzwiebeln(1) dazu Ketchup(5) frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Joghurtdressing(2,3)

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