

# Bio-SPEISEPLAN

12.06.23 - 16.06.23

Linsen sind  
reich an  
Ballaststoffen



**byodo**<sup>®</sup>  
bio vom feinsten

LECKER

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise			Gurken- Tomatenrohkost	Brokkolicremesuppe (7)	
Hauptspeise	Byodo Vollkorn-Hörnchen-Nudeln(1a) mit vegetarischer Linsenbolognese (9)	Rindergulasch mit Erbsengemüse und Bulgur (1a)	Käsespätzle(1a,3,7) mit Emmentaler (7) und Zwiebeln	Reis- Gemüsepfanne, mit Kohlrabi, Karotte und Paprika	Lachsfilet (4) mit Tomatenrahm, Kartoffeln, und grünen Bohnen
Nachspeise	Frisches Obst	Quarkcreme mit Fruchtkompott (7)			Frisches Obst

1 Glutenhaltige Getreide, 1a Weizen, 1b Roggen, 1c Hafer, 1d Gerste; 2 Krebstiere; 3 Eier; 4 Fisch; 5 Erdnüsse; 6 Soja; 7 Milch; 8 Schalenfrüchte, 8a Haselnuss, 8b Mandel, 8c Walnuss, 8d Pistazie  
9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesamsamen; 12 Schwefeldioxid & Sulfite > 10 mg /kg; 13 Lupinen; 14 Weichtiere

Alle Gerichte werden täglich frisch aus möglichst regionalen, 100% Bio-Zutaten zubereitet und mit unserem E-Auto an die Kitas und Kindergärten geliefert. Alle verwendeten Fische und Fischerzeugnisse stammen aus MSC-zertifiziertem Fischfang.



Unser Mittagessen hat eine DGE-Zertifizierung erhalten. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“. Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet.



DE-ÖKO-013

Byodo Naturkost GmbH  
Leisederstr. 2  
D - 84453 Mühldorf  
tel +49(0)8631/3629-0  
info@byodo.de  
www.byodo.de

# Bio-SPEISEPLAN

19.06.23 - 23.06.23

Kidneybohnen  
mit einem  
hohem  
Kaliumgehalt



LECKER

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise		Gurken- und Paprikarohkost	Minestrone		Pflücksalat mit Johannisbeer-Joghurtdressing
Hauptspeise	Kinder Chili con Carne mit Rinderhackfleisch, Mais und Kidneybohnen dazu Reis	Gemüselasagne (1a,7) mit Tomatensoße, Karotten, Paprika, Sellerie und Brokkoli	Quarkauflauf (1a,3,7) mit Kirschen und Vanillesoße (7)	Fischcurry mit Rotbarsch (7), mit Süßkartoffel, Lauch und Basmatireis	Kartoffel- Gemüsegratin (3,7) mit Sellerie (9), Lauch, Mais und grünen Bohnen
Nachspeise	Frisches Obst			Frisches Obst	

1 Glutenhaltige Getreide, 1a Weizen, 1b Roggen, 1c Hafer, 1d Gerste; 2 Krebstiere; 3 Eier; 4 Fisch; 5 Erdnüsse; 6 Soja; 7 Milch; 8 Schalenfrüchte, 8a Haselnuss, 8b Mandel, 8c Walnuss, 8d Pistazie  
9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesamsamen; 12 Schwefeldioxid & Sulfite > 10 mg /kg; 13 Lupinen; 14 Weichtiere

Alle Gerichte werden täglich frisch aus möglichst regionalen, 100% Bio-Zutaten zubereitet und mit unserem E-Auto an die Kitas und Kindergärten geliefert. Alle verwendeten Fische und Fischerzeugnisse stammen aus MSC-zertifiziertem Fischfang.



Unser Mittagessen hat eine DGE-Zertifizierung erhalten. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“. Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet.



DE-ÖKO-013

Byodo Naturkost GmbH  
Leisederstr. 2  
D - 84453 Mühldorf  
tel +49(0)8631/3629-0  
info@byodo.de  
www.byodo.de

# Bio-SPEISEPLAN

26.06.23 - 30.06.23

Neu:  
Linsen-Hirse-  
Bällchen



**byodo**<sup>®</sup>  
bio vom feinsten

LECKER

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise		Karottensuppe (7)		Bohnensalat	Blattsalat mit Kräuterdressing
Hauptspeise	Byodo Vollkorn Hörnchennudeln (1a) mit Tomaten-Ricotta-Soße (7)	Putengeschnetztes mit Paprika und Bulgur	Linsen-Hirsebällchen (1a) mit cremigem Paprika-Kokosgemüse (7)	Gratinierte Kartoffeln (7), mit Brokkoli, Blumenkohl und Erbsen	Schmetterlingsnudeln (1a) mit Lachs-Sahne-Soße (4,7)
Nachspeise	Frisches Obst		Schokoladen-Pudding (7)		Frisches Obst

1 Glutenhaltige Getreide, 1a Weizen, 1b Roggen, 1c Hafer, 1d Gerste; 2 Krebstiere; 3 Eier; 4 Fisch; 5 Erdnüsse; 6 Soja; 7 Milch; 8 Schalenfrüchte, 8a Haselnuss, 8b Mandel, 8c Walnuss, 8d Pistazie  
9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesamsamen; 12 Schwefeldioxid & Sulfite > 10 mg /kg; 13 Lupinen; 14 Weichtiere

Alle Gerichte werden täglich frisch aus möglichst regionalen, 100% Bio-Zutaten zubereitet und mit unserem E-Auto an die Kitas und Kindergärten geliefert. Alle verwendeten Fische und Fischerzeugnisse stammen aus MSC-zertifiziertem Fischfang.



Unser Mittagessen hat eine DGE-Zertifizierung erhalten. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“. Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet.



DE-ÖKO-013

Byodo Naturkost GmbH  
Leisederstr. 2  
D - 84453 Mühldorf  
tel +49(0)8631/3629-0  
info@byodo.de  
www.byodo.de

# Bio-SPEISEPLAN

03.07.23 - 07.07.23

Fisch ist reich  
an Omega 3 -  
Fett Säuren

**byodo**<sup>®</sup>

bio vom feinsten

LECKER



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise		Eisbergsalat mit Orangedressing (7)	Gurken- Paprikarohkost		
Hauptspeise	Byodo Vollkorn- Hörnchen-Nudeln (1a) mit Rinder-Bolognese (9)	Dinkel Pizza (1a) mit Byodo Tomatensoße, Putenschinken und Mozzarella (7)	Brokkoli-Nudelauflauf (1a,3,7) mit Tomatensoße	Rahmiges Gemüse (7) mit Kohlrabi und Blumenkohl und hausgemachten Serviettenknödel (1a,3,7)	Backfischstäbchen (1a,4) mit Knusperpanade, Erbsen-Kartoffelstampf (7)
Nachspeise	Frisches Obst			Frisches Obst	Naturjoghurt mit Beeren (7)

1 Glutenhaltige Getreide, 1a Weizen, 1b Roggen, 1c Hafer, 1d Gerste; 2 Krebstiere; 3 Eier; 4 Fisch; 5 Erdnüsse; 6 Soja; 7 Milch; 8 Schalenfrüchte, 8a Haselnuss, 8b Mandel, 8c Walnuss, 8d Pistazie  
9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesamsamen; 12 Schwefeldioxid & Sulfite > 10 mg /kg; 13 Lupinen; 14 Weichtiere

Alle Gerichte werden täglich frisch aus möglichst regionalen, 100% Bio-Zutaten zubereitet und mit unserem E-Auto an die Kitas und Kindergärten geliefert. Alle verwendeten Fische und Fischerzeugnisse stammen aus MSC-zertifiziertem Fischfang.



Unser Mittagessen hat eine DGE-Zertifizierung erhalten. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“. Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet.



DE-ÖKO-013

Byodo Naturkost GmbH  
Leisederstr. 2  
D - 84453 Mühldorf  
tel +49(0)8631/3629-0  
info@byodo.de  
www.byodo.de

# Bio-SPEISEPLAN

10.07.23 - 14.07.23

Edamame mit  
wertvollen  
Omega-3-  
Fettsäuren



**byodo**<sup>®</sup>  
bio vom feinsten

LECKER

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise		Gurkenrohkost		Pflücksalat mit Kräuterdressing (10)	Tomaten- Basilikumsuppe
Hauptspeise	Byodo Vollkorn Hörnchennudeln (1a) mit Byodo Basilikumpest (7) und gegrillter Paprika	Fischcurry mit Rotbarsch und Seelachs (4), Kokos, Karotte, Lauch und Reis	Geschnetzeltes vom Rind mit Champignons und Mini Karoffel Knödeln	Kartoffelgulasch mit Kichererbsen, Steckrübe und Brot (1a,1b)	Quark- Pan Cakes (1a,3,7) mit Fruchtkompott
Nachspeise	Frisches Obst		Byodo- Vanillepudding (7)	Frisches Obst	

1 Glutenhaltige Getreide, 1a Weizen, 1b Roggen, 1c Hafer, 1d Gerste; 2 Krebstiere; 3 Eier; 4 Fisch; 5 Erdnüsse; 6 Soja; 7 Milch; 8 Schalenfrüchte, 8a Haselnuss, 8b Mandel, 8c Walnuss, 8d Pistazie  
9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesamsamen; 12 Schwefeldioxid & Sulfite > 10 mg /kg; 13 Lupinen; 14 Weichtiere

Alle Gerichte werden täglich frisch aus möglichst regionalen, 100% Bio-Zutaten zubereitet und mit unserem E-Auto an die Kitas und Kindergärten geliefert. Alle verwendeten Fische und Fischerzeugnisse stammen aus MSC-zertifiziertem Fischfang.



Unser Mittagessen hat eine DGE-Zertifizierung erhalten. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“. Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet.



DE-ÖKO-013

Byodo Naturkost GmbH  
Leisederstr. 2  
D - 84453 Mühldorf  
tel +49(0)8631/3629-0  
info@byodo.de  
www.byodo.de