



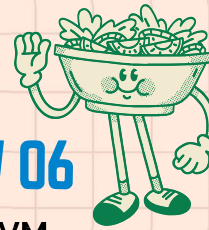
Berufliches Schulzentrum
Alice Bendix

Bio-Kantine
Orleansstraße

WOCHEN MENÜ KW 06



ABOUT_ALICEBENDIX_FA_EVM



Open
Hours

Mo-Do

11.15 – 13.00 Uhr

MONTAG 2.02

gemischter Salat,
Mango-Balsamico-
Dressing 1,80 

Winter-Panzanella
Salat 2,50 

Butter Chicken, Reis 4,90 

Rote Beete Feta
Burger,
Süßkartoffelpommes 4,90 

Schokocreme,
Erdbeere 1,90 

DIENSTAG 3.02

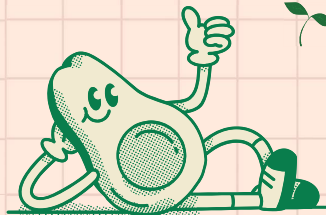
gemischter Salat,
Mango-Balsamico-
Dressing 1,80 

Feta Taschen, Auber-
ginen-Tomatensalat 2,50 

Vegetarisches
Pilzgulasch, Spätzle 4,90 

Buddha Bowl 4,90 

Mini-Kaffee Guglhupf 1,90 



MITTWOCH 4.02

gemischter Salat,
Mango-Balsamico-
Dressing 1,80 

Maronencremesuppe 2,50 

Red Chicken Thaicurry,
Reis 4,90 

Lauwarmes
Linsengemüse,
Spinat, Kirschtomate,
Halloumi, Tzatziki 4,90 

Blaubeer-
Streuselkuchen 1,90 



DONNERSTAG 5.02

gemischter Salat,
Mango-Balsamico-
Dressing 1,80 

Wintersalat,
Mandarinen,
Granatapfel 2,50 

Lasagne al Forno 4,90 

Chili sin Carne,
Süßkartoffel,
Limettenbutter-
Baguette, Avocado
Salsa 4,90 

Pina Colada Dessert 1,90 



vegan



vegetarisch

ALLE ROHSTOFFE AUS KONTROLLIERT BIOLOGISCHER
LANDWIRTSCHAFT. DE-ÖKO-006



In dieser Bio-Kantine kochen für euch die Studierenden der Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement und die Schüler der Städt. Fachschule für Diätetik.