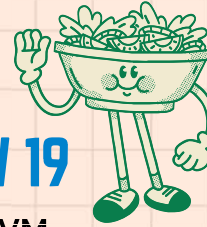




Berufliches Schulzentrum
Alice Bendix

Bio-Kantine
Orleansstraße

WOCHEN MENÜ KW 19



Open
Hours


Mo-Do


11.15 - 13.00 Uhr




ABOUT_ALICEBENDIX_FA_EVM


MONTAG 04.05

gemischter Salat,
Mango-Balsamico-
Dressing 1,80 

Gurkensalat, Joghurt,
Dill 2,50 


Cremige
Schupfnudelpfanne,
Pute, Champignons 4,90 


Gemüselasagne 4,90 


Rhabarber-Orangen
Creme 1,90 




DIENSTAG 05.05

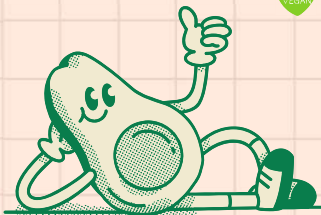
gemischter Salat,
Mango-Balsamico-
Dressing 1,80 

Raviolisalat 2,50 


Thai Stir Fry,
Basmatireis 4,90 


Loaded Wedges,
Avocado, Salsa 4,90 


Mango Sticky Rice 1,90 





MITTWOCH 06.05

gemischter Salat,
Mango-Balsamico-
Dressing 1,80 


Kürbis, Mandel
Bohnen Püree 2,50 


Pasta, Bärlauchpesto,
Kirschtomaten,
Parmesan 4,90 


Falafel Bowl,
Hummus 4,90 


Apfel Cheesecake,
Karamell 1,90 

DONNERSTAG 07.04


gemischter Salat,
Mango-Balsamico-
Dressing 1,80 

Crispy Rice Salad 2,50 

Vietnamesisches
Bánh Mì Sandwich 4,90 


Arabische
Kichererbsen 4,90 

Hackfleisch Pfanne,
Fladenbrot, Feta

Schokomousse 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.