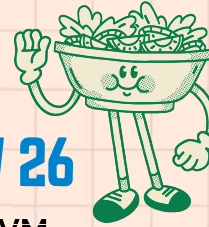




Berufliches Schulzentrum  
Alice Bendix

Bio-Kantine  
Orleansstraße

# WOCHEN MENÜ KW 26



Open  
Hours


Mo-Do


11.15 - 13.00 Uhr





ABOUT\_ALICEBENDIX\_FA\_EVM

## MONTAG 22.06

gemischter Salat,  
Mango-Balsamico-  
Dressing 1,80 


Perlcouscous Salat 2,50 


Mexican Pulled  
Chicken Sandwich,  
Süßkartoffeltaler, Dip 4,90 


Tomatenrisotto,  
Zucchini-Frischkäse-  
Röllchen 4,90 


Maracuja-Pfirsich  
Creme 1,90 


## DIENSTAG 23.06

gemischter Salat,  
Mango-Balsamico-  
Dressing 1,80 

Panzanella Salat 2,50 


Gemüselasagne,  
Mozzarella 4,90 


Orientalische Bowl,  
Harissa Karotten,  
Kichererbsen,  
Hackfleisch, Feta 4,90 


Stracciatellacreme,  
Edbeere 1,90 

Unterrichtsgang  
Fachschule für Diätetik


## DONNERSTAG 25.06

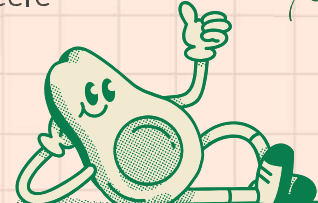
gemischter Salat,  
Mango-Balsamico-  
Dressing 1,80 

Quinoasalat,  
Limettendressing 2,50 

Butter Chicken,  
Kurkumareis 4,90 

Italian Bowl, Pasta,  
Pesto, Burrata, Antipasti 4,90 

Limoncello Tiramisu 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.