



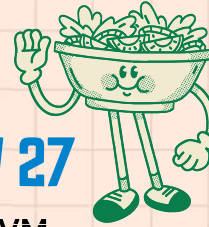
Berufliches Schulzentrum
Alice Bendix

Bio-Kantine
Orleansstraße

WOCHEN MENÜ KW 27



ABOUT_ALICEBENDIX_FA_EVM



Open
Hours

Mo-Do

11.15 – 13.00 Uhr

MONTAG 29.06

gemischter Salat,
Mango-Balsamico-
Dressing 1,80 

Hummus, Falafel 2,50 

Burrito Bowl, Chili
con Carne,
Tortillachips 4,90 

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

Lemon Cheesecake 1,90 

DIENSTAG 30.06

gemischter Salat,
Mango-Balsamico-
Dressing 1,80 

Gurkensalat, Joghurt,
Dill 2,50 

Pasta Arrabiata,
Parmesan 4,90 

Mango Chicken Wrap, 4,90 

Blaubeer Tiramisu 1,90 

MITTWOCH 01.07

gemischter Salat,
Mango-Balsamico-
Dressing 1,80 

Melone, Mozzarella,
Basilikumdressing 2,50 

Putengyros, Tzatziki,
Griechischer
Pastasalat 4,90 

Sommer Gnocchi,
Ratatouille Gemüse,
Feta 4,90 

Rhabarber-Himbeer
Crumble Dessert 1,90 

DONNERSTAG 02.07

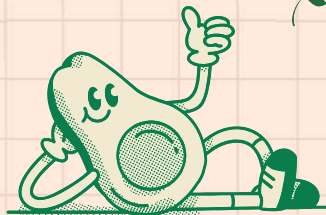
gemischter Salat,
Mango-Balsamico-
Dressing 1,80 

Bruschetta 2,50 

Sushi Bowl 4,90 

Indisches Butter
Chicken, Kurkumareis 4,90 

Mango Matcha
Limettencreme 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.