



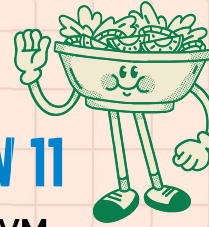
Berufliches Schulzentrum
Alice Bendix

Bio-Kantine
Orleansstraße

WOCHEN MENÜ KW 11



ABOUT_ALICEBENDIX_FA_EVM



Open
Hours

Mo-Do

11.15 – 13.00 Uhr

MONTAG 09.03

gemischter Salat,
Mango-Balsamico-
Dressing 1,80



Blumenkohl
Kichererbsensalat 2,50



Asia Nudelpfanne,
Erdnussoße 4,90



Bärlauch-
Spinatspätzle,
Kirschtomaten,
Mozzarella 4,90



Pistaziencreme,
Himbeere 1,90



DIENSTAG 10.03

gemischter Salat,
Mango-Balsamico-
Dressing 1,80



Karotten-Mangosalat 2,50



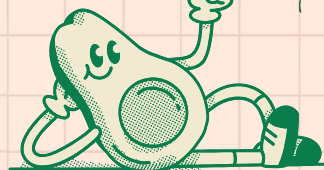
Hähnchen Tandoori,
Gurkenraita, Kurkuma-
Reis 4,90



Falafel Bowl,
Hummus, Salat,
Fladenbrot 4,90



Mango-Erdbeer Lassi 1,90



MITTWOCH 11.03

gemischter Salat,
Mango-Balsamico-
Dressing 1,80



Antipast Wraps 2,50



Pasta all Arrabbiata,
Mozzarella,
Basilikumpesto 4,90



Glasnudelsalat,
Zitronengras-
Fleischbällchen
Sweet Chili Soße 4,90



Bananabread,
Passionsfrucht Frosting 1,90



DONNERSTAG 12.03

gemischter Salat,
Mango-Balsamico-
Dressing 1,80



Italienischer Ravioli-
salat, Caprese 2,50



Türkische Hähnchen
Döner Bowl 4,90



Chili Cheese Wedges 4,90



Cookies and Cream
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.