



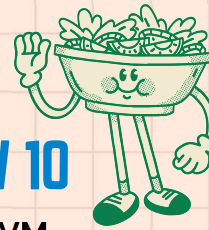
Berufliches Schulzentrum
Alice Bendix

Bio-Kantine
Orleansstraße

WOCHEN MENÜ KW 10



ABOUT_ALICEBENDIX_FA_EVM



Open
Hours

Mo-Do

11.15 – 13.00 Uhr

MONTAG 02.03

gemischter Salat,
Mango-Balsamico-
Dressing 1,80 

Frühlings-
Zucchinisuppe 2,50 

Mini-Süßkartoffel
Gnocchi, Paprika,
Walnuss 4,90 

Asiatische
Hackfleischpfanne,
Pak Choi, Reis 4,90 

Blaubeer-Cheesecake
im Glas 1,90 



DIENSTAG 03.03

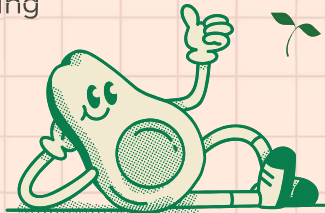
gemischter Salat,
Mango-Balsamico-
Dressing 1,80 

Green and Clean
Quinoasalat 2,50 

Mexicanische
Enchiladas, Pute,
4,90 

Ravioli, Kürbis-
Tomatensoße,
Ricotta, Parmesan 4,90 

Rüblikuchen, Frisch-
käsefrosting 1,90 



MITTWOCH 04.03

gemischter Salat,
Mango-Balsamico-
Dressing 1,80 

Kohlrabi-Apfelsalat,
Joghurt-Zitrone 2,50 

Sushi Bowl, Avocado,
Mango, Edamame 4,90 

Putengyros,
Backkartoffeln,
Tzatziki 4,90 

Rosen Himbeercreme 1,90 



DONNERSTAG 05.03

gemischter Salat,
Mango-Balsamico-
Dressing 1,80 

Möhren-
Ingwercremesuppe 2,50 

Fleischpflanzerl,
Kartoffel-Gurkensalat 4,90 

Pasta Erbsen-
Zitronenpesto, Feta 4,90 

Schoko-Erdbeer-
Creme 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.