



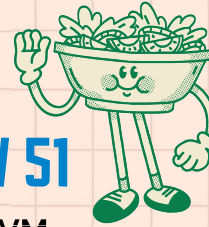
Berufliches Schulzentrum  
Alice Bendix

Bio-Kantine  
Orleansstraße

# WOCHEN MENÜ KW 51



ABOUT\_ALICEBENDIX\_FA\_EVM



Open  
Hours

Mo-Do

11.15 – 13.00 Uhr

## MONTAG 15.12

gemischter Salat,  
Mango-Balsamico-  
Dressing 1,80 

Chai Kürbissuppe,  
karamellisierte Nüsse 2,50 

Winter Burger,  
bunte Möhren-  
Pommes, Dip 4,90 

Süßkartoffelgnocchi,  
Salbeibutter,  
Kräuteröl, Nüsse 4,90 



Bratapfelstrudel,  
Spekulatiussoße 1,90 

## DIENSTAG 16.12

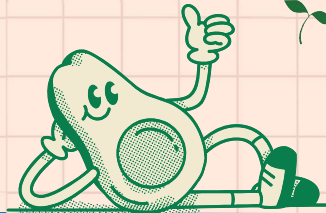
gemischter Salat,  
Mango-Balsamico-  
Dressing 1,80 

Birne, Burrata, Zimt-  
Balsamico, Feldsalat 2,50 

Gulasch,  
Kartoffelstampf 4,90 

Cremiges  
Kichererbsencurry,  
Basmatireis 4,90 

Weihnachts Parfait 1,90 



## MITTWOCH 17.12

gemischter Salat,  
Mango-Balsamico-  
Dressing 1,80 

Apfel-Kale-Salat,  
Pekannüsse 2,50 

Gebratener Reis,  
Crispy Chili Oil 4,90 

Brezenknödel, Rahm-  
Lauch, Walnüsse 4,90 

Zimt-Crêpes,  
Blaubeeren 1,90 



## DONNERSTAG 18.12

gemischter Salat,  
Mango-Balsamico-  
Dressing 1,80 

Ofen Feta,  
Granatapfel-Nuss 2,50 

Weihnachts Bowl 4,90 

Cremige  
Garnelenpasta,  
Kirschtomaten,  
Rucola 4,90 

Weihnachts-  
Mascarponecreme,  
Himbeeren 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.