

ORLEANSSTRASSE KANTINE



In dieser Lehrküche werden von Montag bis Donnerstag Studierende der Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement des Städtischen Beruflichen Schulzentrums Alice Bendix ausgebildet.

Rohstoffe aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft. DE-ÖKO-006

...MONTAG...	...DIENSTAG...	...MITTWOCH...	...DONNERSTAG...
Mango-Karottensalat  1,90 €	Tomatensalat  1,90 €	Rote-Beete-Apfel-Spinatsalat  1,90 €	bunter Krautsalat  1,90 €
Indisches Kartoffelcurry in Kokos-Mandelsoße  3,90 €	Pasta mit Kürbisbolognese (vom Rind) mit Parmesan  3,90 €	Kaiserschmarrn mit Apfelmus und gerösteten Nüssen  3,90 €	Mini-Fleischpflanzerl (vom Rind) auf Kartoffel-Gurkensalat  3,90 €
Antipasti-Wraps mit Basilikum-Frischkäse  3,90 €	bunte Hummus-Bowl mit gerösteten Kichererbsen  3,90 €	Kokos-Ingwer - Kürbiscremesuppe mit Sesamstangerl  3,90 €	Tomaten-Mozzarella Sandwich  3,90 €
griechischer Joghurt mit Honig, Nüssen und Feigen  1,50 €	Apfel-Popcorn-Cupcakes  1,50 €	Blaubeer-Ricottacreme mit Cookiecrunch  1,50 €	Zitronen-Cheesecake im Glas  1,50 €
Gebäck/Pizza des Tages  1,50 €	Gebäck/Pizza des Tages  1,50 €	Gebäck/Pizza des Tages  1,50 €	Gebäck/Pizza des Tages  1,50 €



follow us @about_alicebendix

...JETZT NEU!!! ALLE GERICHTE AUCH ZUM MITNEHMEN!!!...