



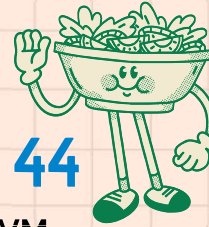
Berufliches Schulzentrum
Alice Bendix

Bio-Kantine
Orleansstraße

WOCHEN MENÜ KW 44



ABOUT_ALICEBENDIX_FA_EVM



Open
Hours

Mo-Do

11.15 – 13.00 Uhr

MONTAG 27.10

gemischter Salat, 1,80
Mango-Balsamico-
Dressing 

Mango-Karottensalat 2,50


Gnocchi, cremige 4,90
Paprikasoße, Feta 

Thailändisches 4,90
Hackfleisch, 
Zitronengras,
Basmatireis 

Zwetschgen Tiramisu 1,90


DIENSTAG 28.10

gemischter Salat, 1,80
Mango-Balsamico-
Dressing 

Glasnudelsalat 2,50


Grillkäse, Bulgursalat, 4,90
Grillgemüse, Joghurt-
Zitronendip 

Spinatknödel, Kürbis- 4,90
Tomatensugo,
Parmesan 

Erdbeer- 1,90
Joghurtcreme 

MITTWOCH 29.10

gemischter Salat, 1,80
Mango-Balsamico-
Dressing 

Champignoncreme- 2,50
suppe, Croûtons 

Indisches 4,90
Kartoffelcurry-Kokos-
Mandel Soße 

Pasta, Pesto, 4,90
Kirschtomaten,
Burrata 

Brombeer - 1,90
Birnencreme 

DONNERSTAG 30.10

gemischter Salat, 1,80
Mango-Balsamico-
Dressing 

Italienischer 2,50
Panzanellasalat 

Kürbis-Maronen- 4,90
Tajine, Couscous 

Pollo Asado gegrillter 4,90
Hähnchenschenkel in 
rauchiger

Limettenmarinade,
Maissalat, Wedges

Halloween Schoko 1,90
Pumpkin Dessert 



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.