

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...
Waldorfsalat mit Sellerie Äpfeln und Nüssen 1,90 € 	Bunter Bohnensalat 1,90 € 	Feldsalat mit Mango 1,90 € 	Rote Beete-Orangensalat 1,90 € 
Pasta Arrabiata aus Kirschtomaten mit Parmesan 3,90 € 	Mexicanische Ofenkartoffel mit Avocadosalsa 3,90 € 	Tandoori Chicken mit Reis 3,90 € 	Gulaschsuppe (Rind) mit Mini-Kartoffel- knödeln 3,90 € 
Pide mit Feta und frischem Blattspinat 3,90 € 	Griechische Pastabowl mit Feta 3,90 € 	Samtige Röstpaprikasuppe mit Mandeln 3,90 € 	Kürbis-Kichererbsen Bowl mit Feta 3,90 € 
Kürbis-Cheesecake Bisquitroulade 1,50 € 	Birnen-Ingwercreme 1,50 € 	Granatapfel-Ricotta- creme 1,50 € 	Zimt-Milchreis mit Pflaume 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!!!...

#jarsinthekitchen
#jarcanteen

25 Gulaschsuppe