



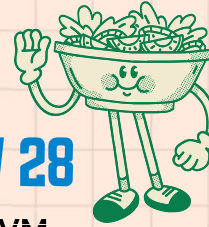
Berufliches Schulzentrum
Alice Bendix

Bio-Kantine
Orleansstraße

WOCHEN MENÜ KW 28



ABOUT_ALICEBENDIX_FA_EVM



Open
Hours

Mo-Do

11.15 – 13.00 Uhr

MONTAG 06.07

gemischter Salat,
Mango-Balsamico-
Dressing 1,80 

Wassermelonensalat 2,50 

Mini Spinatknödel,
Tomaten, Butter,
Parmesan 4,90 

Sommerbowl
Mangoreis, Hähnchen 4,90 

Schokocreme, Beeren 1,90 

DIENSTAG 07.07

gemischter Salat,
Mango-Balsamico-
Dressing 1,80 

Zweierlei Dips,
Fladenbrot 2,50 

High Protein Bowl 4,90 

Cremige
Spätzlepfanne,
Tomate, Champignon,
Babyspinat 4,90 

Mango Himbeer
Creme 1,90 

MITTWOCH 08.07

gemischter Salat,
Mango-Balsamico-
Dressing 1,80 

Pfirsich Fenchelsalat 2,50 

Sommer
Kaiserschmarrn Beeren
Ragout 4,90 

Burger Bowl,
Hackfleisch,
Kartoffelecken, Salat,
Tomate, Zwiebeln,
Essiggurke, Burgersoße 4,90 

Erdbeer Lassi 1,90 

DONNERSTAG 09.07

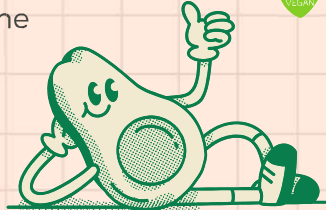
gemischter Salat,
Mango-Balsamico-
Dressing 1,80 

Griechischer Salat 2,50 

Hähnchen Fajita
Wraps, Mexicanischer
Reis 4,90 

Asia Erdnussnudeln,
Rainbow-
Gemüsestreifen 4,90 

Spaghetti Eis Dessert 1,90 



vegan



vegetarisch

4,90

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.