

ORLEANSSTRASSE KANTINE



In dieser Lehrküche werden von Montag bis Donnerstag Studierende/Schüler*innen der Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement, der Berufsfachschule für Diätetik und der Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung des Städtischen Beruflichen Schulzentrums Alice Bendix ausgebildet.

Rohstoffe aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft. DE-ÖKO-006

...MONTAG...	...DIENSTAG...	...MITTWOCH...	...DONNERSTAG...
BFS Diätetik	FA Ernährungs- und Versorgungsmanagement	FA Ernährungs- und Versorgungsmanagement	BFS Diätetik
vegan Gemischter Salat mit Mango- Senfdressing 1,80 €	vegan Gemischter Salat mit Mango- Senfdressing 1,80 €	vegan Gemischter Salat mit Mango- Senfdressing 1,80 €	vegan Gemischter Salat mit Mango- Senfdressing 1,80 €
vegetarisch Italienischer Gnocchisalat mit Pesto 2,50 €	vegetarisch Kohlrabi-Apfelsalat mit Honig Dijon Dressing 2,50 €	vegan Bunter Couscoussalat 2,50 €	vegetarisch Panzanella Spargelsalat 2,50 €
Griechischer Hack- fleisch Nudelgratin mit Feta 4,50 €	vegetarisch Käsespätzle mit Champignons und Spinat 4,50 €	Cevapcici mit Djuvecreis und Ajvardip 4,50 €	Lachs-Spinat- Lasagne 4,50 €
vegan Asia-Sesam-Erdnuss- Nudeln mit frischen Gemüstreifen 4,50 €	Orientalische Wraps mit Hackfleisch- Kichererbsenfüllung 4,50 €	vegetarisch Italienische Tortellini-Antipasti- Bowl mit Parmesan 4,50 €	vegan Rotes Thai Curry mit frischem Wokgemüse und Basmatireis 4,50 €
vegetarisch Mango-Limettencreme 1,90 €	vegetarisch Erdbeer- Bisquitroulade 1,90 €	vegetarisch Birnen-Zimt- Dessert mit geröstetem Haselnusskrokant 1,90 €	vegetarisch Schoko-Milchreis mit Kirschen 1,90 €