



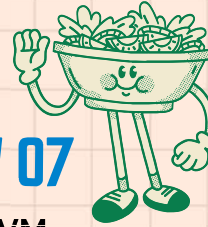
Berufliches Schulzentrum
Alice Bendix

Bio-Kantine
Orleansstraße

WOCHEN MENÜ KW 07



ABOUT_ALICEBENDIX_FA_EVM



Open
Hours

Mo-Do

11.15 – 13.00 Uhr

MONTAG 9.02

**Food Coach
Ausbildung
FA 1**

DIENSTAG 10.02

**Food Coach
Ausbildung
FA 1**

MITTWOCH 11.02

gemischter Salat,
Mango-Balsamico-
Dressing 1,80 

Italienischer
Mozzarellasalat 2,50 

Veggie Burger,
Wedges, Sour Cream 4,90 

Winter-
Gulaschsuppe,
Brot 4,90 

Schokomousse,
Blutorange 1,90 

DONNERSTAG 12.02

gemischter Salat,
Mango-Balsamico-
Dressing 1,80 

Loaded Pink Hummus 2,50 

Indisches
Kichererbsencurry,
Basmatireis 4,90 

Putenpfanne,
Champignon, Lauch,
Karotte,
Kartoffelstampf 4,90 

Valentinstags
Desserts 1,90 



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.