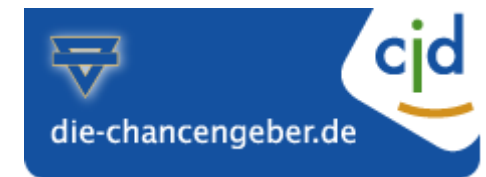


Das CJD bietet jährlich 155.000 jungen und erwachsenen Menschen Orientierung und Zukunftschancen. Sie werden von 9.500 Mitarbeitenden an über 150 Standorten gefördert, begleitet und ausgebildet. Grundlage ist das christliche Menschenbild mit der Vision "Keiner darf verloren gehen".



## CJD Berlin-Brandenburg

**BBZ Mitte: Ausbildungsrestaurant**

**Öffnungszeiten:** Mo-Fr 11:30 - 13:30

Sickingenstraße 20-28  
10553 Berlin-Mitte  
fon 030/790 901-29  
www.cjd-berlin-brandenburg.de  
restaurant@cjd-berlin.de






Änderungen vorbehalten

# Speisekarte

für die 17. Kalenderwoche 2017  
vom 24.04. bis 28.04.2017



Wir wünschen einen guten Appetit

Montag	Schweinefilet-Geschnetzeltes „Stroganoff-Art“ mit Kräuterreis *		Salatauswahl Dessert
Dienstag	Gebackener Ofenkäse mit Wildpreiselbeeren und American potatos Hähnchensteak mit Pfannenzwiebeln und Pommes frites *		Salatauswahl Dessert
Mittwoch	Gegrillte Maiskolben mit Paprikagemüse und Pommes frites Kalbsgulasch mit Farfalle Trikolore *		Salatauswahl Dessert
Donnerstag	Farfalle mit getrockneten Tomaten, Oliven, Rucola und Schafskäse Kotelett <u>oder</u> Putenschnitzel, frischer Spargel, Semmelbutter, Kartoffeln *		Salatauswahl Dessert
Freitag	Portion frischer Beelitzer Spargel mit Sc. Hollandaise und neuen Kartoffeln Gebratene Maischolle mit Speckbohnen und Röstkartoffeln *		Salatauswahl Dessert
	Milchreis mit Zimt-Zucker und Kompott von frischen Erdbeeren (3,00€)		

**Zusatzstoffe:** <sup>1</sup>mit Farbstoff | <sup>2</sup>mit Konservierungsstoffe oder Konserviert | <sup>3</sup>mit Antioxidationsmittel | <sup>4</sup>mit Geschmacksverstärker | <sup>5</sup>geschwefelt | <sup>6</sup>geschwärzt | <sup>7</sup>gewachst | <sup>8</sup>mit Phosphat | <sup>9</sup>mit Süßstoffmittel | <sup>10</sup>coffeinhaltig | <sup>11</sup>chininhaltig | <sup>12</sup>unter Schutzatmosphäre verpackt | <sup>13</sup>gentechnisch verändert

**Allergene:** <sup>A</sup>Gluten | <sup>B</sup>Krebstiere | <sup>C</sup>Ei | <sup>D</sup>Fisch | <sup>E</sup>Erdnüsse | <sup>F</sup>Soja | <sup>G</sup>Milch/Laktose | <sup>H</sup>Schalenfrüchte | <sup>I</sup>Sellerie | <sup>J</sup>Senf | <sup>K</sup>Sesam | <sup>L</sup>Schwefeldioxid

Die Menüauswahl wurde in Zusammenarbeit mit unseren Auszubildenden aus Küche und Restaurant zusammengestellt.

**PREISE:** Hauptgericht: 4,70€ Salatauswahl: klein 1,80€ groß 3,50€ Dessert: 0,80€