

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 21. Kalenderwoche 2017
vom 22.05. bis 26.05.2017



Wir wünschen einen guten Appetit

Montag	Ungarischer Rindergulasch (Knoblauch) mit Paprika und Nudeln *		Salatauswahl Dessert
Dienstag	Hausgemachte Kartoffelrösti mit Blattspinat und Schafskäse überbacken Pulled Pork, verschiedene Saucen (u.a. Knoblauch) in frischem Fladenbrot *		Salatauswahl Dessert
Mittwoch	Vegetarischer Käse-„Döner“ mit verschiedenen Saucen (u.a. Knoblauch) Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce und Bratkartoffeln *		Salatauswahl Dessert
Donnerstag	Sesampanierter Tofu auf rotem Zwiebelragout Christi Himmelfahrt *		
Freitag	Geschlossen		

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

Allergene: ^AGluten | ^BKrebstiere | ^CEi | ^DFisch | ^EErdnüsse | ^FSoja | ^GMilch/Laktose | ^HSchalenfrüchte | ^ISellerie | ^JSenf | ^KSesam | ^LSchwefeldioxid

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

PREISE: Hauptgericht: 4,70€ Salatauswahl: klein 1,90€ groß 3,50€ Dessert: 0,80€