

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 25. Kalenderwoche 2017
vom 19.06. bis 23.06.2017



Wir wünschen einen guten Appetit

Montag	Schweinebraten mit Mischgemüse und Petersilienkartoffeln *		Salatauswahl Dessert
Dienstag	Kartoffel-Broccoli-Auflauf Hühnerfrikassee mit Reis *		Salatauswahl Dessert
Mittwoch	Gemüsepfanne mit Weißweinsauce und Kräuterreis Schweineschnitzel mit Blumenkohl und Kartoffelkroketten *		Salatauswahl Dessert
Donnerstag	Wirsing-Käse-Eintopf (3,90€) *		Salatauswahl Dessert
Freitag	Minestrone, vegetarisch (3,90€) Rotbarschfilet, in Folie gegart mit Kartoffeln und Gurkensalat *		Salatauswahl Dessert
	Gemüsespieß mit Paprikasauce und Pommes frites		

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€