

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 26. Kalenderwoche 2017
vom 26.06. bis 30.06.2017



Wir wünschen einen guten Appetit

Montag	Gefüllter Schweinebraten mit Senfsauce und Herzoginkartoffeln *		Salatauswahl Dessert
Dienstag	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote mit Wildreis Hackfleischspieß mit Mischgemüse und Petersilienkartoffeln *		Salatauswahl Dessert
Mittwoch	Kartoffelomelette mit Zwiebeln, Gurke und Oliven Putengeschnetzeltes mit Wildreis *		Salatauswahl Dessert
Donnerstag	Gemüsesteak mit Kirschtomaten-Gurkensalat und Schmand Soljanka mit haugebackenem Baguettes (3,90€) *		Salatauswahl Dessert
Freitag	Vegetarische Blumenkohlcremesuppe (3,90€) Backfisch mit Remouladensauce und Bratkartoffeln *		Salatauswahl Dessert
	Germknödel mit Blaubeeren und Vanillesauce		

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€