

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 32. Kalenderwoche 2017  
vom 07.08. bis 11.08.2017



Wir wünschen einen guten Appetit

Montag	<p>Putenrollbraten mit Sommergemüse und Salzkartoffeln *</p> <p>2 Eier, süß-sauer, in pikanter Senfsauce mit Stampfkartoffeln</p>		Salatauswahl Dessert
Dienstag	<p>Hähnchenspieß auf Gemüsemais mit Risi-Bisi *</p> <p>Spreewälder Schmorgurken (vegetarisch) mit Kartoffelpüree</p>		Salatauswahl Dessert
Mittwoch	<p>Gebratener Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln *</p> <p>Pizza nach Art der Königin Margherita von Italien</p>		Salatauswahl Dessert
Donnerstag	<p>„Fish and Chips“ – Backfisch mit Pommes frites und Remoulade *</p> <p>Hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfelmus</p>		Salatauswahl Dessert
Freitag	<p>Wirsing Eintopf mit magerem Schweinefleisch (3,90€) *</p> <p>Gazpacho andaluz (Knoblauch) – Kalte andalusische Gemüsesuppe (3,90€)</p>		Salatauswahl Dessert

**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 1,90€ groß 3,50€ Dessert: 0,80€