

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 46. Kalenderwoche 2017
vom 13.11. bis 17.11.2017



Wir wünschen einen guten Appetit

Montag	Kasselerbraten mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln * Eier in Senfsoße mit Kartoffelpüree		Salatauswahl Dessert
Dienstag	Gefüllter Hackbraten mit Mischgemüse und Kartoffeln * Broccoli - Kartoffel - Auflauf		Salatauswahl Dessert
Mittwoch	Nudelaufwurf mit Hähnchenbrust und Blumenkohl * Nudel - Blumenkohl - Auflauf		Salatauswahl Dessert
Donnerstag	Matjesfilet „Hausfrauenart“ mit Salzkartoffeln * Kräuterquark mit Salzkartoffeln und Gurkensalat		Salatauswahl Dessert
Freitag	Wirsing Eintopf mit Kasseler und Kartoffeln (3,90€) * Rote Linsen - Süßkartoffel - Eintopf (3,90€)		Salatauswahl Dessert

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€