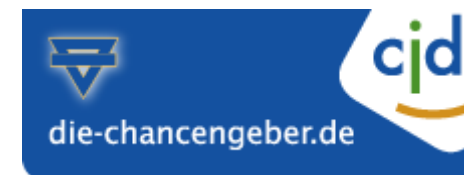


Das CJD bietet jährlich 155.000 jungen und erwachsenen Menschen Orientierung und Zukunftschancen. Sie werden von 9.500 Mitarbeitenden an über 150 Standorten gefördert, begleitet und ausgebildet.

Grundlage ist das christliche Menschenbild mit der Vision "Keiner darf verloren gehen".



Speisekarte

für die 11. Kalenderwoche 2018
vom 12.03. bis 16.03.2018



Wir wünschen einen guten Appetit






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

Montag	Exkursion Internorga Hamburg		Salatauswahl Dessert
Dienstag	Exkursion Internorga Hamburg		Salatauswahl Dessert
Mittwoch	Ungarischer Rindergulasch mit Nudeln ^A * Nudeln mit Kirschtomaten und Lauchgemüse, Parmesan ^{A,G}		Salatauswahl Dessert
Donnerstag	Backfisch mit Remouladensoße und Bratkartoffeln ^{A,G} * Milchreis mit Apfelmus		Salatauswahl Dessert
Freitag	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch ^{A,C,G} * Vegetarische Käse-Lauch-Suppe ^{A,C,G}		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€