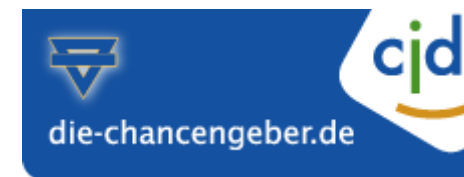


Das CJD bietet jährlich 155.000 jungen und erwachsenen Menschen Orientierung und Zukunftschancen. Sie werden von 9.500 Mitarbeitenden an über 150 Standorten gefördert, begleitet und ausgebildet.

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



Speisekarte

für die 20. Kalenderwoche 2018
vom 14.05. bis 18.05.2018



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	Hähnchen-Cordon-Bleu mit Weißweinsauce, Blumenkohl und Salzkartoffeln *		Salatauswahl Dessert
Dienstag	Germknödel mit Pflaumenmus gefüllt und Vanillesauce TAG DER OFFENEN TÜR * WIR GRILLEN		Salatauswahl Dessert
Mittwoch	zwiebelbraten mit Broccoli und Stampfkartoffeln * Broccoli-Kartoffelauflauf		Salatauswahl Dessert
Donnerstag	Currywurst mit Pommes frites * Schollenfilet mit Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln		Salatauswahl Dessert
Freitag	Kartoffelsuppe mit und ohne Bockwurst		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€