

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 24. Kalenderwoche 2018
vom 11.06. bis 15.06.2018



Wir wünschen einen guten Appetit

Montag	Pan. Jagdwurstschnitzel mit Tomatensoße und Penne ^{A,8} *		Salatauswahl Dessert
Dienstag	Penne mit Tomaten-Basilikumsoße und Parmesan ^{A,G} Kassler mit buntem Gemüse und Kartoffelstampf ^{A,8} *		Salatauswahl Dessert
Mittwoch	Gemüsebagel mit Zitronensoße und Kartoffelgratin ^{A,G,8} Geschnetzeltes vom Schwein mit Tomatenreis ^{G,8} *		Salatauswahl Dessert
Donnerstag	Backfisch mit Remouladensoße und Kroketten ^{A,G} *		Salatauswahl Dessert
Freitag	Tofu-Geschnetzeltes mit Rösti und Guacamole ^{A,G,8} Geeiste Gurkensuppe mit Knoblauchbaguette und Aioli ^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€