

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 33. Kalenderwoche 2018
vom 13.08. bis 17.08.2018



Wir wünschen einen guten Appetit

Montag	Kasselersteak mit Spiegelei und Bratkartoffeln ^{2,3,5,C,L} * Paniertes Sellerieschnitzel mit Rahmchampignons und Bratkartoffeln ^{C,I}		Salatauswahl Dessert
Dienstag	Gefüllte Wraps mit Hähnchenfleisch ^A * Gefüllte Wraps mit Gemüsefüllung ^A		Salatauswahl Dessert
Mittwoch	Gebratene Hähnchenleber „Berliner Art“ mit Kartoffelpüree ^G * Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{C,G}		Salatauswahl Dessert
Donnerstag	Forelle Müllerin Art mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat * Blumenkohl-Käse-Medailon mit Zitronen-Buttersauce und Herzoginkartoffeln ^{A,C,G}		Salatauswahl Dessert
Freitag	Berliner Erbsensuppe mit Speck, Majoran und Bockwurst ^{2,3,5,8,I} * Kürbiscremesuppe mit Bärlauchöl ^{A,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€