

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 36. Kalenderwoche 2019
vom 02.09. bis 06.09.2019



Wir wünschen einen guten Appetit

Montag	Penne mit Käse/Ketchup 3,00€	
Dienstag	Lasagne „Bolognese“ 4,50€ *	Geflügelpastete 2,30€
	Gemüselasagne 4,50€	Pfirsich-Joghurt-Mousse mit Beerenfrüchten 1,50€
Mittwoch	Gefüllte Paprikaschote mit Wurzelgemüse, Tomatensoße und Salzkartoffeln 4,50€ *	Geflügelpastete 2,30€
	mit Couscous gefüllte Paprikaschote, Wurzelgemüse, Tomatensoße und Salzkartoffeln 4,50€	Pfirsich-Joghurt-Mousse mit Beerenfrüchten 1,50€
Donnerstag	Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln und Gurkensalat 4,50€	Geflügelterrinen 2,30€
	* Spanisches Bauernomelette 4,50€	Pfirsich-Joghurt-Mousse Mit Beerenfrüchten 1,50€
Freitag	* Kartoffelsuppe mit und ohne Bockwurst 3,90€ *	Geflügelterrinen 2,30€ Pfirsich-Joghurt-Mousse Mit Beerenfrüchten 1,50€

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