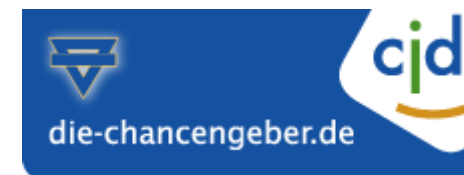


Das CJD bietet jährlich 155.000 jungen und erwachsenen Menschen Orientierung und Zukunftschancen. Sie werden von 9.500 Mitarbeitenden an über 150 Standorten gefördert, begleitet und ausgebildet.

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



# Speisekarte

für die 49. Kalenderwoche 2018  
vom 03.12. bis 07.12.2018



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	Gulasch vom Schwein mit Rotkohl und Semmelknödel *		Salatauswahl Dessert
Dienstag	Enchilada Verdura Putenbrust mit Broccoli und Kartoffelgratin *		Salatauswahl Dessert
Mittwoch	Gebackenes Wintergemüse mit Wildreis Bratwurst mit Sauerkraut, Zwiebelsoße und Süßkartoffelpüree *		Salatauswahl Dessert
Donnerstag	Kohlrabischnitzel mit Risotto Chili con carne mit Nudeln *		Salatauswahl Dessert
Freitag	Chili sin carne mit Nudeln Soljanka mit Baguette *		Salatauswahl Dessert
	Vegetarische Kartoffelsuppe		

**Zusatzstoffe:** <sup>1</sup>mit Farbstoff | <sup>2</sup>mit Konservierungsstoffe oder Konserviert | <sup>3</sup>mit Antioxidationsmittel | <sup>4</sup>mit Geschmacksverstärker | <sup>5</sup>geschwefelt | <sup>6</sup>geschwärzt | <sup>7</sup>gewachst | <sup>8</sup>mit Phosphat | <sup>9</sup>mit Süßstoffmittel | <sup>10</sup>coffeinhaltig | <sup>11</sup>chininhaltig | <sup>12</sup>unter Schutzatmosphäre verpackt | <sup>13</sup>gentechnisch verändert

**Allergene:** <sup>A</sup>Gluten | <sup>B</sup>Krebstiere | <sup>C</sup>Ei | <sup>D</sup>Fisch | <sup>E</sup>Erdnüsse | <sup>F</sup>Soja | <sup>G</sup>Milch/Laktose | <sup>H</sup>Schalenfrüchte | <sup>I</sup>Sellerie | <sup>J</sup>Senf | <sup>K</sup>Sesam | <sup>L</sup>Schwefeldioxid

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€