

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 45. Kalenderwoche 2018
vom 05.11. bis 09.11.2018



Wir wünschen einen guten Appetit

Montag	Bauernfrühstück mit Speck und Zwiebeln ^{8,A,C} *		Salatauswahl Dessert
Dienstag	Kartoffel-Blumenkohl-Gratin ^{8,A,G} Jägerschnitzel mit Tomatensoße und Penne ^{8,A} *		Salatauswahl Dessert
Mittwoch	Senfeier mit Kartoffelstampf ^{8,A,C,G} Fischstäbchen mit Senfsoße und Reis ^{8,C,D} *		Salatauswahl Dessert
Donnerstag	Hausgemachte Sülze mit Schweinefleisch, Zwiebeln, Paprika, Remouladensoße und Bratkartoffeln ^{8,G} *		Salatauswahl Dessert
Freitag	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{8,A,C,G} Hühner-Nudel-Suppe ^{8,A} (3,90€) *		Salatauswahl Dessert
	Grießklöschen-Suppe ^{8,A} (3,90€)		

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€