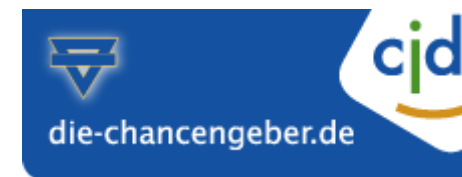


Das CJD bietet jährlich 155.000 jungen und erwachsenen Menschen Orientierung und Zukunftschancen. Sie werden von 9.500 Mitarbeitenden an über 150 Standorten gefördert, begleitet und ausgebildet.

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



Speisekarte

für die 28. Kalenderwoche 2018
vom 09.07. bis 13.07.2018



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	Gyros mit Tzaziki, Reis und Krautsalat ^{C,J,3} * Kartoffelpuffer mit Apfelkompott ^{A,C}		Salatauswahl Dessert
Dienstag	Gulasch mit glasierten Karotten und Kartoffelstampf ^{A,G,J} * Gemüselasagne ^{A,C,G}		Salatauswahl Dessert
Mittwoch	Hackbraten mit Blumenkohl und Herzoginkartoffeln ^{A,C,G,J,2} * Maultaschen mit Spinat an Weißweinsauce ^{A,G,C}		Salatauswahl Dessert
Donnerstag	A la carte * Soljanka mit Baguette und saurer Sahne ^{A,J,I,G}		Salatauswahl Dessert
Freitag	Bandnudeln mit Lachswürfeln und Dill-Zitronen-Soße ^{A,C,G,D} * Bandnudeln mit Mandelbroccoli und Käsesauce ^{A,C,G,D}		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€