

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 37. Kalenderwoche 2018
vom 10.09. bis 14.09.2018



Wir wünschen einen guten Appetit

Montag	gebratenes Seelachsfilet mit Mischgemüse und Salzkartoffeln *		Salatauswahl Dessert
Dienstag	Bratkartoffel-Blumenkohlpanne Hähnchencurry mit Reis *		Salatauswahl Dessert
Mittwoch	Das Ausbildungsrestaurant ist geschlossen * Die Azubis sind auf Exkursion		Salatauswahl Dessert
Donnerstag	Schweinegulasch mit Karottengemüse und Petersilienkartoffeln * Gefüllte Wraps mit Wurzelgemüse		Salatauswahl Dessert
Freitag	Kartoffelsuppe mit Bockwurst (3,90€) * Vegetarische Kartoffelsuppe (3,00€)		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€