

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 50. Kalenderwoche 2018
vom 10.12. bis 14.12.2018



Wir wünschen einen guten Appetit

Montag	Schweinesteak mit Rahmwirsing und Reis *		Salatauswahl Dessert
Dienstag	Süßkartoffel-Spinat-Gemüse mit pikanter Currysoße Tagliatelle „Bolognese“ *		Salatauswahl Dessert
Mittwoch	Eierkuchen mit Sauerkirschen und Vanillesoße Köttbullar mit Pfeffersoße, Gemüse, Preiselbeeren und Pommes frites *		Salatauswahl Dessert
Donnerstag	Chinapfanne mit Mie-Nudeln und Gemüsestreifen Geflügelgeschnetzeltes in Rahmsoße und Kartoffeln *		Salatauswahl Dessert
Freitag	Kürbis-Ingwer-Suppe mit Baguette		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€