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

20.01.2020 bis 24.01.2020

CJD Berlin-Brandenburg

BBZ Mitte: Ausbildungsrestaurant

Öffnungszeiten: Mo-Fr 11:30 - 13:30
Sickingenstraße 20-28
10553 Berlin-Mitte
☎: 030/790 901-29
www.cjd-berlin-brandenburg.de
restaurant@cjd-berlin.de

Montag	**Schupfnudelpfanne mit Zucchini und Hähnchenfleisch 4,50 € (A,G,2)** **Gnocchi mit Rosenkohl und Weißweinsoße 4,50 € (A,C,G,2,8)** **Zackenbarsch mit Weißweinsoße und Bandnudeln 5,90€ (D,G,C)**	**Saisonaler Rohkostsalat 1,50€** **Siehe Dessertkarte**
Dienstag	**PIZZA-TAG 4,50€ (A,C,)**	**Saisonaler Rohkostsalat 1,50€** **Siehe Dessertkarte**
Mittwoch	**Paprika-Sahne-Hähnchen mit Reis 4,50 € (G)** **Kartoffel-Zitronen-Auflauf 4,50 € (8,G)** **Zackenbarsch mit Weißweinsoße und Bandnudeln 5,90€ (D,G,C)**	**Saisonaler Rohkostsalat 1,50€** **Siehe Dessertkarte**
Donnerstag	**Fleischspieß mit Paprika, Zwiebeln und Bratkartoffeln 4,50€** **Spaghetti Napoli mit schwarzen Oliven und Kapern 4,50€(A)** **Zackenbarsch mit Weißweinsoße und Bandnudeln 5,90€ (D,G,C)**	**Saisonaler Rohkostsalat 1,50€** **Siehe Dessertkarte**
Freitag	**Soljanka 3,90€ (G)**	**Saisonaler Rohkostsalat 1,50€** **Siehe Dessertkarte**

- Die beste Wahl! Je öfter, desto besser!
- Eine gute Wahl! Immer mal wieder.
- Eher selten! Am Besten mit Grün kombinieren.
- Gerichte werden ausschließlich aus veganen Rohstoffen zubereitet.
- Glutenfrei
- Gerichte werden ohne Fisch- und Fleischzutaten zubereitet.
- Lebensmittel aus nachhaltiger Erzeugung
- Nachhaltige Fischerei

Zusatzstoffe:
1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoffen oder Konserviert |
3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker |
5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 gewachst | 8 mit Phosphat |
9 mit Süßstoffmittel | 10 koffeinhaltig | 11 chininhaltig |
12 unter Schutzatmosphäre verpackt | 13 gentechnisch verändert

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