

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 Berufsbildungswerk Niederrhein Cafeteria
 Wittfeldstraße 49, 47445 Moers

Speiseplan

für die 2. Kalenderwoche 2019 vom 07.01.2019 bis 11.01.2019

Änderungen im Speiseplan sind vorbehalten!

Legende deklarationspflichtige Allergene und Zusatzstoffe rückseitig

Öffnungszeiten:

Frühstück : Mo – Fr 09 00 – 11 00 Uhr

Mittagstisch: Mo – Do 11 30 – 14 00 Uhr

Freitag 11 30 – 13 30 Uhr

Montag	Suppe: Tomatencremesuppe ^{a,g,i}
	Tagesgericht : Bratwurst mit Blumenkohl ^{a,g} und Kartoffelpüree ^{d,c,a,f,g,i,j}
	Alternativgericht: Kartoffelpuffer ^{a,c} mit Apfelkompott ³
	Dessert: Quarkspeise mit Früchten ^{g,2,1}
Dienstag	Suppe: Rinderkraftkraftbrühe mit Einlage ^{i,c,f,4}
	Tagesgericht : Putenschnitzel mit Erbsengemüse und Rösti ^{a,c}
	Alternativgericht: Gebratene Gnocchi ^c mit frischem Gemüse ⁱ
	Dessert: Götterspeise Waldmeister mit Vanillesauce ^{1,g}
Mittwoch	Suppe: Bärlauchcreme ^g
	Tagesgericht : Grünkohl ^{5,j,1} mit Mettwurst ^{3,7}
	Alternativgericht: Zucchini schnitzel ^{a,c,g} mit Kartoffeln ⁵ und Dip ^g
	Dessert: Schokopudding ^g mit Sahne ^g
Donnerstag	Suppe: Möhrencremesuppe ^{g,i}
	Tagesgericht : Rindergeschnetzeltes ^{a,g,j} mit Rotkohl ^{11,3} und Nudeln ^{a,c}
	Alternativgericht: Bauernomlette ^{c,g,5,i}
	Dessert: Panna Cotta ^g
Freitag	Jeden Freitag großes Frühstücksangebot: Rührei^{c,g,i} mit gebratenem Speck^{7,3}, Nürnberger Würstchen⁸, Schnitzel^a
	Tagesgericht : Heringsfilet nach Hausfrauen Art ^{d,g,c,2,11,j} mit Bohnen und Salzkartoffeln ⁵
	Alternativgericht: Eintopf ^{Zusatzstoffe können erfragt werden}
	Dessert: Joghurt mit Früchten ^g

Preise: Suppe: 0,70 € – Salatteller: 3,50 € – Hauptspeise: 4,50 € – Getränk: 0,70 € – Dessert: 0,50 € – Nachschlag Fleisch/Fisch: 2,00 €; Beilagen: 1,00 €

Das CJD Berufsbildungswerk Niederrhein ist eine Einrichtung im Christlichen Jugenddorfwerk Deutschlands gemeinnütziger e.V. (CJD)

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff
 2. mit Konservierungsstoff
 3. mit Antioxidationsmittel
 4. mit Geschmacksverstärker
 5. geschwefelt
 6. geschwärzt
 7. mit Phosphat
 8. mit Milcheiweiß(bei Fleischerzeugnissen)
 9. koffeinhaltig
 10. Chinin haltig
 11. mit Süßungsmittel
 12. gewachst
- a. glutenhaltiges Getreide
 - b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - f. Soja(Bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - h. Schalenfrüchte
 - i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - l. Schwefeldioxid und Sulfite
 - m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden (*Kreuzkontamination*).

Preise: Suppe: 0,70 € – Salatteller: 3,50 € – Hauptspeise: 4,50 € – Getränk: 0,70 € – Dessert: 0,50 € – Nachschlag Fleisch/Fisch: 2,00 €; Beilagen: 1,00 €

Das CJD Berufsbildungswerk Niederrhein ist eine Einrichtung im Christlichen Jugenddorfwerk Deutschlands gemeinnütziger e.V. (CJD)