

SV Restaurant MTU Maintenance Berlin-Brandenburg GmbH, Ludwigsfelde

WOCHENPLAN | KW18 | 28.04. - 02.05.25

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE	TOMATENSUPPE «PROVENCE»  mit Auberginen & Zucchini Mitarbeiter Gäste EUR 1,00 2	BÄRLAUCHCREMESUPPE  Mitarbeiter Gäste EUR 1,00 2	KÜRBISCREMESUPPE  mit Orange und Ingwer Mitarbeiter Gäste EUR 1,00 2	FEIERTAG Mitarbeiter Gäste EUR 1,00 2	BRÜCKENTAG Mitarbeiter Gäste EUR 1,00 2
CLASSIC	HÜHNER-GEMÜSEFRIKASSE mit Reis Mitarbeiter Gäste EUR 3,90 5,40	SCHWEINEGESCHNETZELTES » HAUSFRAUEN ART»  mit Gewürzgurken, Zwiebeln, Dijon Senf dazu Kräuterreis Mitarbeiter Gäste EUR 3,90 5,40	«PAD THAI» THAILÄNDISCHE REIS- NUDELPFANNE  mit Hähnchen, Tofu, Gemüse und Erdnüssen Mitarbeiter Gäste EUR 5,20 6,70		
MTU INTERNATIONAL	SCHWEINERÜCKENSTEAK MIT TOMA- TE UND MOZZARELLA ÜBERBACKEN  dazu Wedges Mitarbeiter Gäste EUR 5,20 6,70	HAUSGEMACHTE PASTA  mit Garnelen , Tomaten und Spinat  Mitarbeiter Gäste EUR 6,90 8,40	GEBACKENES ROTBARSCHFILET mit Dillrahmgemüse & Kartoffeln Mitarbeiter Gäste EUR 5,20 6,70		
GREENERY	GEMÜSESCHNITZEL  mit Kartoffelsalat & Sour Cream Mitarbeiter Gäste EUR 3,20 4,20	SPÄTZLEPFANNE  mit Karotten, Romanobohnen & Brokkoli Mitarbeiter Gäste EUR 3,20 4,20	KARTOFFEL BROCCOLI AUFLAUF  überbacken mit Gouda Käse  Mitarbeiter Gäste EUR 3,20 4,20		
DESSERT	ROTE GRÜTZE  mit Dessertsauce Mitarbeiter Gäste EUR 1,00 1,50	MILCHREIS  mit Kirschkompott  Mitarbeiter Gäste EUR 1,00 1,50	VANILLEQUARK  mit Kirschen  Mitarbeiter Gäste EUR 1,00 1,50		

ÖFFNUNGSZEITEN

Frühstück: Montag – Freitag: 08:00 – 09:30
 Hauptverpflegung (Lunch): Montag – Freitag: 11:30 – 13:30
 Hauptverpflegung (Abendessen): Montag – Freitag: 17:30 – 18:30
 Hauptverpflegung (Lunch): Samstag – Samstag: 11:30 – 12:30

INFOS:

Täglich wechselnde ,frische Salate zur Auswahl pro 100g: 1,00€
 Alle Hauptgerichte auch als kleine Portion: Tagesgericht 2,10€ / MTU
 Internat. 2,55€ / A la carte 3,40€ Sättigungsbeilage nach Wahl :1,00€

 Vegetarisch  Vegan  Laktosefrei  Glutenfrei  Enthält Schweinefleisch  Promotion/Empfehlung

Informationen zu Nährwerten, Allergenen und Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte den tagesaktuellen Aufstellern bzw. der Informationsmappe an der Ausgabe.



svrestaurant

SV Business Catering GmbH, c/o MTU Maintenance, Berlin-Brandenburg GmbH, Dr.-Ernst-Zimmermann-Strasse 2, 14974 Ludwigsfelde