

SV Restaurant MTU Maintenance Berlin-Brandenburg GmbH, Ludwigsfelde

WOCHENPLAN | KW25 | 16.06. - 20.06.25

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE	KLARE PASTINAKENSUPPE mit Nudeln, Gartengemüse & Petersilie Mitarbeiter Gäste EUR 1,00 2	KOHLRABICREMESUPPE mit Schnittlauch Mitarbeiter Gäste EUR 1,00 2	ASIATISCHE GEMÜSEBRÜHE Mitarbeiter Gäste EUR 1,00 2	BROCCOLICREMESUPPE Mitarbeiter Gäste EUR 1,00 2	CHILI-GEMÜSEBRÜHE mit Bohnen & Paprika Mitarbeiter Gäste EUR 1,00 2
CLASSIC	RINDERHACKFLEISCH IN GEMÜSE-KOKOS-SAUCE dazu Basmatireis Mitarbeiter Gäste EUR 5,20 6,70	GRÜNE BOHENEINTOPF mit Kasselerfleisch dazu ein Brötchen Mitarbeiter Gäste EUR 3,20 4,70	HAUSGEMACHTE GEFLÜGELFRIKADELLE mit Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln Mitarbeiter Gäste EUR 3,90 5,40	SPIRELLI MIT JAGDWURSTWÜRFELN in Tomatensauce Mitarbeiter Gäste EUR 3,90 5,40	GULASCHEINTOPF mit Rindfleisch, Paprika & Champignons Mitarbeiter Gäste EUR 3,90 5,40
MTU INTERNATIONAL	BRATWURST (SCHWEIN) MIT RAHM-GEMÜSE Salzkartoffeln und Bratensoße Mitarbeiter Gäste EUR 3,90 5,40	SPAGHETTI BOLOGNESE (RIND) mit Reibekäse Mitarbeiter Gäste EUR 3,90 5,40	SCHWEINEGESCHNETZELTES mit Champignons und Lauch auf Langkornreis Mitarbeiter Gäste EUR 3,90 5,40	HÄHNCHEN-CURRY mit Kirschtomaten und Kichererbsen, dazu Jasminreis Mitarbeiter Gäste EUR 5,20 6,70	TINTENFISCHRINGE mit Salatbeilage , Brot & Knoblauchdip Mitarbeiter Gäste EUR 5,20 6,70
GREENERY	BERLINER HOPPEL POPPEL mit Zwiebel, Ei und Lauch Mitarbeiter Gäste EUR 3,20 4,20	BRATMAULTASCHEN AUF BLATT-SPINAT dazu eine Frischkäse Kräutersauce Mitarbeiter Gäste EUR 5,20 6,20	HAUSGEMACHTE PASTA (BIO) MIT SPARGELRAGOUT und Bärlauchpesto Mitarbeiter Gäste EUR 5,20 6,20	KARTOFFEL BROCCOLI AUFLAUF überbacken mit Gouda Käse Mitarbeiter Gäste EUR 3,20 4,20	KRÄUTERQUARK mit Salzkartoffeln Mitarbeiter Gäste EUR 3,20 4,20
DESSERT	VANILLEQUARK MIT BROMBEEREN Mitarbeiter Gäste EUR 1,00 1,50	ZITRONENCREME Mitarbeiter Gäste EUR 1,00 1,50	PUDDING mit Vanille und Schokogeschmack Mitarbeiter Gäste EUR 1,00 1,50	ANANAS DESSERT Mitarbeiter Gäste EUR 1,00 1,50	BANANEN CAMEL CREME 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: 1,20€
Alle Hauptgerichte auch als kleine Portion: Tagesgericht 2,40€ / MTU
Internat: 2,70€ / A la carte 3,70€ Sättigungsbeilage nach Wahl :1,10€

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.

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

svrestaurant

