

SV Restaurant MTU Maintenance Berlin-Brandenburg GmbH, Ludwigsfelde

WOCHENPLAN | KW36 | 01.09. - 05.09.25

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE	CHAMPIGNON-CREME-SUPPE  Mitarbeiter Gäste EUR 1,00 2	KÜRBISCREMESUPPE   Mitarbeiter Gäste EUR 1,00 2	KLARE GEMÜSEBRÜHE   mit Mango Chutney Mitarbeiter Gäste EUR 1,00 2	SELLERICREMESUPPE   Mitarbeiter Gäste EUR 1,00 2	APPENZELER ZWIEBELSUPPE  Mitarbeiter Gäste EUR 1,00 2
CLASSIC	KOHLROULADE MIT SPECKSOßE  und Salzkartoffeln Mitarbeiter Gäste EUR 5,20 6,70	MÖHREN-EINTOPF MIT BRÖTCHEN  wahlweise mit Speck Mitarbeiter Gäste EUR 3,20 4,70	HAUSGEMACHTE PASTA (BIO)  mit Mexikanischem Schweinegeschnetzelten Mitarbeiter Gäste EUR 5,20 6,70	BRATWURST (SCHWEIN) MIT POMMES    und Möhrchen Mitarbeiter Gäste EUR 3,90 5,40	HACKFLEISCH-SÜSSKARTOFFEL-RAGOUT   (Rinderhack) auf Reis Mitarbeiter Gäste EUR 3,90 5,40
MTU INTERNATIONAL	ESTRAGON-HÄHNCHEN-GESCHNETZELTES mit Fusilli Mitarbeiter Gäste EUR 3,90 5,40	HACKBRATEN (SCHWEIN & RIND)  mit Rotkohl, Bratensauce und Kartoffeln Mitarbeiter Gäste EUR 5,20 6,70	HÄHNCHENKEULE MIT APRIKOSEN-SENF-SAUCE   und Reis Mitarbeiter Gäste EUR 3,90 5,40	GEBRATENE GEFLÜGELLEBER mit Apfel Zwiebelgemüse & Kartoffelpüree Mitarbeiter Gäste EUR 3,20 4,70	PANGASIUSFILET MIT TOMATENSAUCE  und Couscous-Salat Mitarbeiter Gäste EUR 5,20 6,70
GREENERY	INDISCHES «DAL MAKHANI» MIT KNOBLAUCH TARKA   (cremige Belugalinsen mit Knoblauch-Chili-Dip) dazu Basmatireis Mitarbeiter Gäste EUR 3,20 4,20	KARTOFFELPUFFER MIT APFELMUS    Mitarbeiter Gäste EUR 3,90 4,90	GEMÜSE-SCHNITZEL MIT TOMATENSAUCE  und Kartoffeln Mitarbeiter Gäste EUR 3,20 4,20	1/2 GEBACKENE AUBERGINE  mit Couscous und Minz-Joghurt-Dip Mitarbeiter Gäste EUR 5,20 6,20	2 GEKOCHTE EIER  in Senfsauce 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	MILCHREIS MIT APFELMUS   und Zimt-Zucker 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.



svrestaurant

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