

Max-Planck-Haus – SPEISEPLAN (grün = vegan, blau = vegetarisch)

04.11.2024- 08.11.2024	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Quick & Easy vegan/veggie 5,-€ Fleisch/Fisch 6,50€	Schupfnudel- Gemüsepfanne mit gerauchtem Tofu (a1/f) und Tomatensauce	Gemüse-Köttbullar- Nudelpfanne (a1/c) mit Rahmsauce (i/g)	1 Omelette (c/g) mit Rahmspinat (f) und Kartoffeln	Gemüselasagne (a1/g/c)	Indisches Dal mit 1 Naan Brot (a1)
Hauptgericht Fleisch/Fisch	Rindergulasch nach ungarischer Art 1,56€/100g	Schwäbische Maul- taschen (a1/c/i) mit Röstzwiebeln o. Jus (20/i) 1,49€/100g	Toskanische Lammkeule mit Rotweinsud (i/20) 1,56€/100g	Schweinefleisch süß- sauer (f/i/l) 1,49€/100g	Schlemmerfilet Brokkoli vom Seelachs (a1/d/g) mit Weißweinsauce (g/20) 1,56€/100g
Hauptgericht vegan/veggie	Waldpilzragout (g) 1,38€/100g	Kichererbsen-Kokos - Curry 1,38€/100g	Buntes Kürbisragout 1,25€/100g	Mediterrane Bulgur- Gemüse-Pfanne mit Falafel Bällchen (a1) und Chili Dip 1,38€/100g	Linsen-Kartoffelrösti (c) mit Kräuterquark (g) 1,38€/100g
Beilagen Gemüse inkl.	Spätzle (a1) / Serviettenknödel (c/a1/g) Rosenkohl	Kartoffelsalat (l/j) Reis Brokkoli	Kartoffelgratin (g) Nudeln (a1) Bohnen	Mie-Nudeln (a1/c) Wok-Gemüse (f)	Kartoffeln Glasierter Lauch mit Kirschtomaten
Salat/Suppe	Tagessuppe 1,50€ / Beilagensalat-Teller 1,60€ / Wechselndes Salatbuffet (Blattsalat 100g 1,55€; angemachter Salat 100g 0,85€; Mischung daraus 1,20€)				
Dessert 1,45€	Kirschquark (g)	Pralinencreme (a1/f/g/20)	Pancake (a1/c/g) mit Apfelmus und Zimt- Zucker	Toblerone Mousse (a1/g/h1/c)	Zitronencreme (g)

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und nur für Max-Planck-Mitarbeitende. Externe Gäste zahlen einen Aufschlag von 30%.
 Änderungen vorbehalten. Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushänge (Wir übernehmen keine Haftung für eine etwaige Kreuzkontamination). **Bezahlung nur mit Cashcard.**
 Alle Gerichte auch zum Mitnehmen (5,- € Pfand pro Glasbox). **Öffnungszeiten:** Mo-Fr 11:30 – 14:30 Uhr (externe Gäste ab 13 Uhr willkommen)