

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

05.08.2024- 09.08.2024	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>Salat</b>	Wechselndes Salatbuffet				
<b>Hauptgericht Fleisch/Fisch</b>	Maultaschen geröstet mit Ei (a1/c/i/g) und Jus (i)  1,35€/100g	Rindergulasch mit Paprika und Champignons (20)  1,42€/100g	Paniertes Schweineschnitzel (a1/c) mit Jus (i)  1,35€/100g	Kleine Schweinshaxe (f) mit Senf (j) oder Bratensauce (20/i)  1,35€/100g	Seelachsfilet paniert (a1/g) mit Remoulade (c/g) oder Tomatensauce  1,42€/100g
<b>Hauptgericht vegetarisch</b>	Indonesische Gemüsepuffer (c/f) mit Zitronen-Joghurt-Dip (g)  1,25€/100g	Vegane Gyros-Reispfanne (2/f) mit Zaziki (f/3)  1,25€/100g	Schnittlauch-Pilz Schmarrn (a1/c/g) mit Kräuterquark (g)  1,25€/100g	Polenta Spinat Knuspertasche (a1/g) mit Tomatensauce  1,25€/100g	Rösti mit Tomaten und Bergkäse überbacken (g), dazu Champignonrahmsauce (g)  1,25€/100g
<b>Beilagen inkl.</b>	Kartoffelsalat (l/j/i) / Spätzle (a1/c)	Serviettenknödel (a1/c/g) / Reis	Rosmarinkartoffeln / Nudeln (a1)	Kartoffelpüree (g) / Reis	Kartoffeln / Reis
<b>Gemüse inkl.</b>	Kaisergemüse	Blumenkohl mit Brösel (a1)	Erbsen	Sauerkraut	Pfannengemüse
<b>Dessert 1,35€</b>	Karamellisierte Nusscreme (g/h1/h2/h3/e)	Vanille-Joghurt-Creme mit Heidelbeeren (g)	Kokos-Ananas-Dessert (g)	Apfel-Trifle (a1/g)	Mousse au Chocolat (a4)
<b>To Go Essen</b>	Alle Gerichte auch zum Mitnehmen (5,- € Pfand pro Glasbox)				

**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. Bezahlung nur mit Cashcard.

Öffnungszeiten: Mo-Fr 11:30 – 14:30 Uhr