

# Max-Planck-Haus – SPEISEPLAN (grün = vegan) Gesundheitswoche

25.10.2021- 29.10.2021	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>Salat</b>	Wechselndes Salatbuffet				
<b>Hauptgericht Fleisch/Fisch</b>	Hähnchen-Karotten-Pfanne mit Keimlingen (f) und Cashewkernen (h4)  1,21€/100g	Zartes Schweinefilet im Landrauchschinkenmantel (2/15) mit Basilikum-Pesto (2/3/g), dazu Rotweinsauce (i/20)  1,16€/100g	Saftige Hähnchenschenkel mit Weißweinsauce (g)  1,21€/100g	Rosa gebackener Kalbstafelspitz mit Apfel-Meerrettichsauce  1,21€/100g	Gedämpftes Seelachsfilet (d) auf mediterranem Gemüse mit Zitronensauce (g)  1,21€/100g
<b>Hauptgericht vegetarisch</b>	Couscous-Gemüsepfanne mit Oliven und Schafskäse (g/6/3/a1), dazu Kräuterjoghurt (g)  1,03€/100g	Pikantes veganes Rosenkohl-Soja-Curry (f)  1,03€/100g	Vegane Spaghetti (a1) mit Zucchini-Chili-Gemüse  1,03€/100g	Gebratene Tofu Spieße (f) auf Ratatouille  1,03€/100g	Zucchinipuffer mit Frühlingszwiebeln (c/a1) und Kräuterquark (g)  1,03€/100g
<b>Beilagen inkl.</b>	Vollkornreis	Reis	Gnocchi (a1/c)	Petersilienkartoffeln	Vollkorn-Fusilli (a1)
<b>Gemüse inkl.</b>	Brokkoli	Gebackene Kürbisspalten	Glasierte Schwarzwurzeln mit Kräutern	Hokkaido-Gemüse-Pfanne mit Zucchini, Paprika und Champignons	Fenchelgemüse aus dem Ofen mit Kirschtomaten
<b>Dessert 1,00 €</b>	Joghurtterrine auf Beerengrütze (g)	Beerencreme mit Minze	Dunstabirnen mit veganer Schokosauce (f)	Fruchtsalat	Apfelcreme mit gerösteten Mandel-Splittern (h1/g)
<b>To Go Essen</b>	Alle Gerichte auch zum Mitnehmen (5,- € Pfand pro Glasbox)				

Hinweise zur **Kontakt**nachverfolgung: siehe unsere Website: max-planck-haus.de oder Aushänge!

**Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und nur für Max-Planck-Mitarbeitende. Externe Gäste (3G!) zahlen einen Aufschlag von 30%.**

Änderungen vorbehalten. Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushänge.

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