



Merkur Akademie-Speiseplan für die Woche vom 12.01.-16.01.2026



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG			
	Salatteller mit vollwertigem Topping	Salat mit veganen Sojabällchen	Salat mit Reibekuchen	Salat mit gegrilltem Gemüse	Salat mit Putenbruststreifen	Salat mit Rindfleischbällchen		
	Weizen/Soja					Weizen		
Hauptgerichte Vegetarisch, mit Fleisch, Fisch oder Geflügel	Soja-Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und veganer Bratensoße	Reibekuchen mit Apfelmus oder mit veganem Gemüseragout	Vegi-Lasagne mit Gemüse und Käse überbacken -auch vegan möglich-	veganes Geschnetzeltes mit Langkornreis und Ajvar	"Kuschari" Pasta mal anders mit Kichererbsen und Tomatensoße vegan			
	Weizen/Soja			Hartweizen		Soja		Hartweizen
	Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel mit Spätzle und Rahmsoße	Kaiserschmarrn ohne Rosinen mit Apfelmus oder Vanillesoße	Lasagne "Classico" mit Rinderhackfleisch und Käse überbacken	Puten-Geschnetzeltes "Gyros Art" mit Langkornreis und Tzatziki	Finger-Food-Teller mit Mini-Rinderbällchen, Chicken-Nuggets und Pommes			
	Weizen	Weizen	Hartweizen			Weizen		
	Salat	Obst	Salat	Obst	Bitte Allergene an der Theke beachten!			