



VBK | **NAH**
VERZEHR


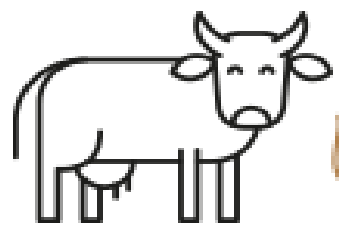

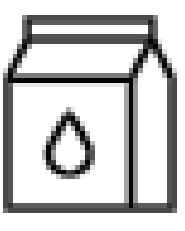

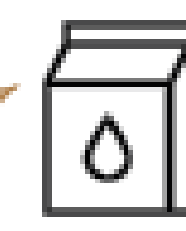
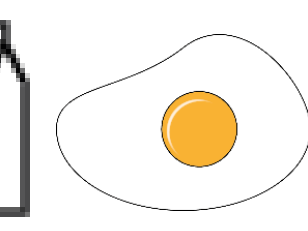
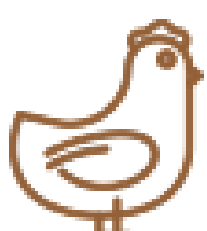


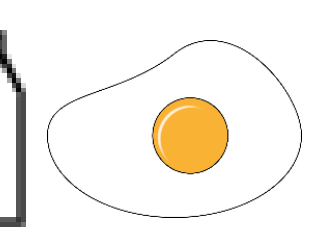


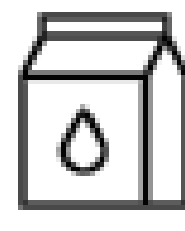
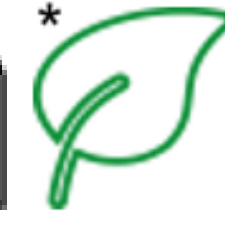
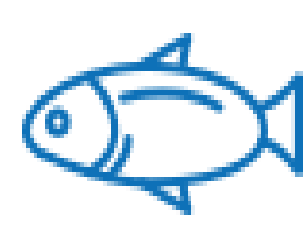


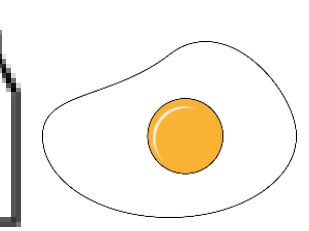

SPEISEPLAN KW 02

05.01.26 – 09.01.2026

Öffnungszeiten von Montag bis Freitag

Frühstück:
07:00 – 10:00 Uhr
Mittagessen:
11:30 – 14:00 Uhr | Freitag bis 13:30 Uhr
Kaffeebar:
07:00 – 15:00 Uhr | Freitag bis 14:00 Uhr

Kurze Pause!

	Gleis A	Gleis B 	Suppen 3,00€ (klein) 4,80€ (groß)	Beilagen 2,10€
MO	Wir bleiben geschlossen.	31.12.25 bis 06.01.26		
DI	Heilig Drei König	Wir wünschen Ihnen ein frohes Jahr 2026		
MI	Spaghetti Bolognese di Manzo mit Parmesan    4	Semmelknödel mit Pilzrahmsauce Semmelschmelze    2	Tagessuppe	Semmelknödel (2ST)
DO	Hähnchenschnitzel mit Broccoli & Bratkartoffeln     5	Falafel-Burger mit Rote-Bete-Hummus Weißkraut Wedges   3	Blumenkohlcremesuppe  	Broccoli Bratkartoffeln
FR	Fish & Chips Kibbelinge Remoulade Wedges     4	Paprika-Gulasch mit Veggie-Balls Gnocchi  3	Tagessuppe	Wedges
STADT-GARTEN	Bowls und Salate Saisonfrisch und abwechslungsreich		ab 8,50€	Beilagensalate 2,10€
				Dessert 2,10€

1 7,90€ **2** 9,20€ **3** 9,60€ **4** 9,90€ **5** 10,50€

Bitte wenden Sie sich bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen an unsere Mitarbeiter*innen.
Unsere Saucen kochen wir klassisch; deshalb enthalten die Grundsaucen Alkohol. Zu den Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter*innen.
Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei Produktion und Speisenausgabe können wir eine Kreuzkontamination der Zutaten nicht gänzlich ausschließen.
*Käsesorten teilweise mit tierischem Lab. Änderungen vorbehalten.