



VBK | NAH VERZEHR

SPEISEPLAN KW 16




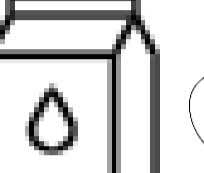
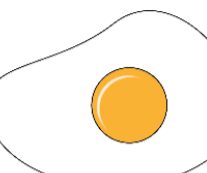




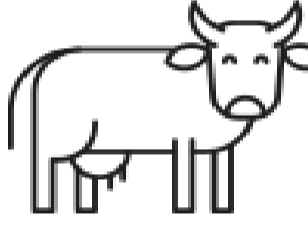

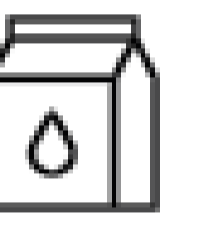

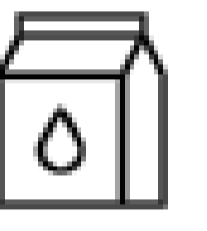




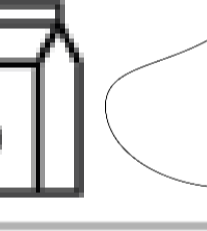






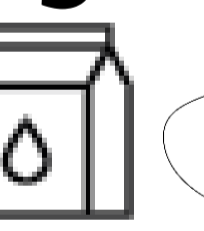
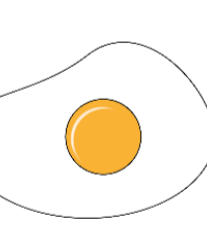


13.04. – 17.04.2026

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

	Gleis A	Gleis B 	Suppen 3,00€ (klein) 4,80€ (groß)	Beilagen 2,10€
MO	Zwiebelnackensteak Bohngemüse Bratkartoffeln  3	Gebackener Blumenkohl Kräuterdrillinge Bärlauch-Hollandaise    2	Tagessuppe	Bohngemüse Kräuterdrillinge
DI	Hähnchenschenkel Provenzale Wurzelgemüse Steakhouse Pommes  3	Rote-Bete-Pasta Kokosmilch Kurkuma Koriander   3	Hühnerkraftbrühe Wurzelgemüse 	Steakhouse Pommes
MI	Haschee Spirelli Reibekäse    4	Gebackener Schafskäse Peperoni Tomaten Zwiebeln Oliven Focaccia    3	Tagessuppe	Focaccia
DO	Schnitzel Strindberg mit Bratenjus Kaisergemüse Kroketten     5	Gemüse-Couscous Falafel-Bällchen Schmand-Dip Cashewkerne  2	Minestrone  	Kaisergemüse Kroketten
FR	Arroz de Marisco Hähnchen Lachs Meeresfrüchte   5	Gefüllter Bärlauchpfannkuchen Mediterranes Gemüse mit Käse gebacken    3	Tagessuppe	
STADT- GARTEN	Bowls und Salate Saisonfrisch und abwechslungsreich Good-Life-Bowl Süßkartoffel Einkorn Rohkost Früchte Körner		ab 8,50€ 11,50€  	Beilagensalate 2,10€
AKTIONS COUNTER	Schiaccata Pastrami oder Geflügel-Bacon Parmesan Pesto Rucola Schiaccata Mozzarella Anti-Pasti Pesto-Rosso Rucola		8,80€ 8,70€	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.