



VBK | NAH VERZEHR

SPEISEPLAN KW 21


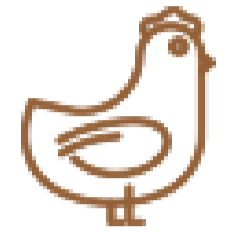

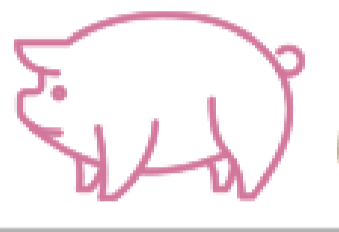

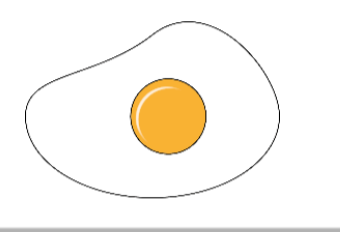


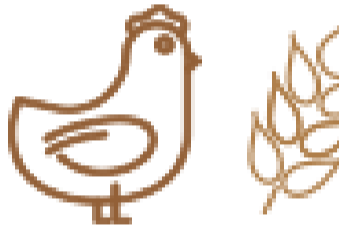
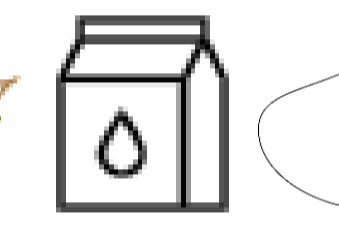
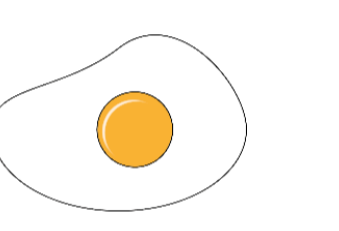
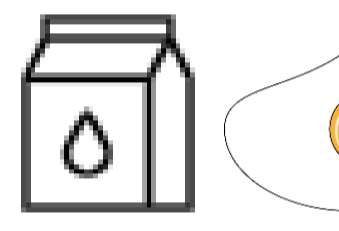
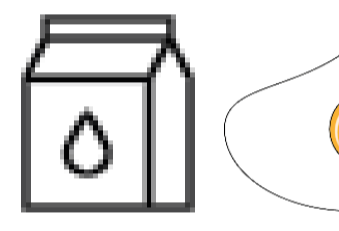


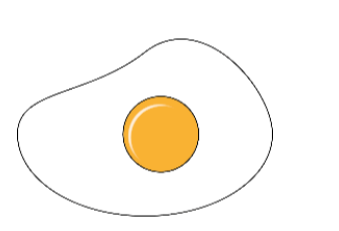
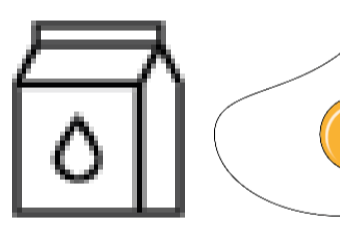




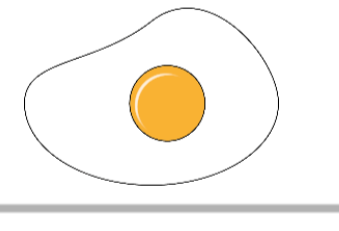
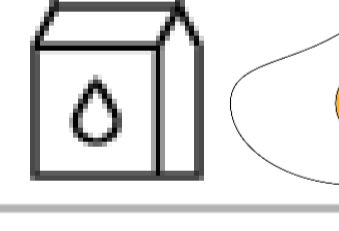

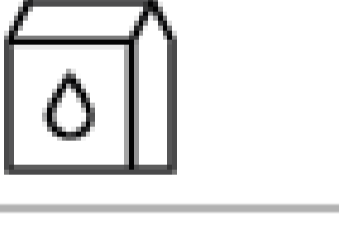

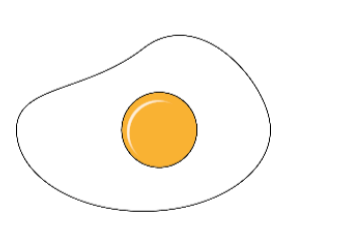

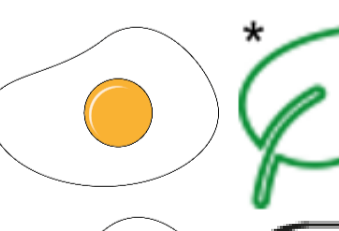
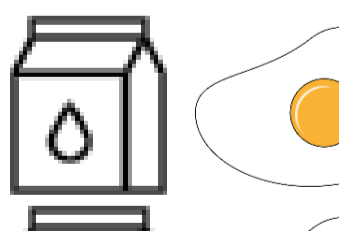

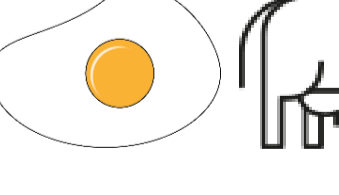
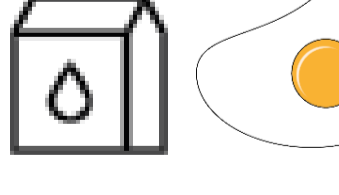
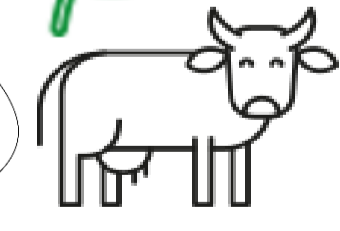
18.05. – 22.05.2026

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	Grünes Hähnchen-Curry Wok-Gemüse Wildreis Sprossenmix  4	Papas Arrugadas Schrumpelkartoffeln Bohnen-cassoulet Mojo Verde  2	Tagessuppe	Wildreis Bohnen-cassoulet
DI	Pulled Pork BBQ Burger Rotkohl Rucola Wedges  4	Allgäuer Käsespätzle Bergkäse Schmelzzwiebeln   2	Minestrone  	Wedges
MI	Linseneintopf Spätzle & Geflügelwienener    4	Tortilla de Patatas Grillgemüse Schmand   3	Tagessuppe	Grillgemüse 2,90€ Spätzle
DO	Schnitzel Wiener Art Bratensauce Mischgemüse Bandnudeln     5	Süßkartoffel aus dem Ofen mit grünem Spargel und Chili-Kichererbsen  4	Erbsen-Minzcremesuppe  	Mischgemüse Bandnudeln
FR	Backfisch Remoulade Steakhouse Pommes    4	Penne Gorgonzola Wildkräuter Pinienkerne   3	Tagessuppe	Steakhouse Pommes
STADT- GARTEN	Bowls und Salate Saisonfrisch und abwechslungsreich Spargelbowl Zweierlei Spargel Ei Buchweizen Einkorn		ab 8,50€ 12,50€  	Beilagensalate 2,10€
AKTIONS COUNTER	Ramen Mienudeln Pak-Choi Frühlingslauch Shiitake-Pilze Ei ...mit sautierten Rinderstreifen		9,50€    14,60€    	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.