



Bewegt alle.

VBK

NAH

VERZEHR

SPEISEPLAN KW 35

24.08. – 28.08.2026

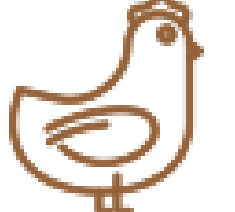
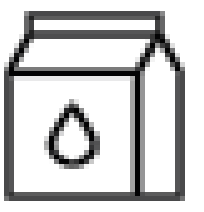
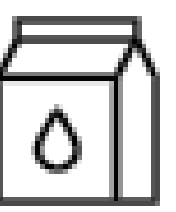
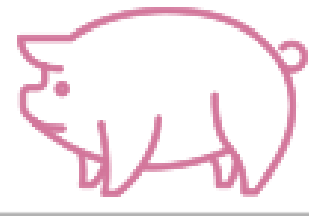
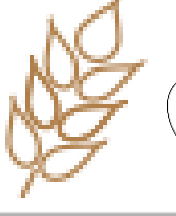
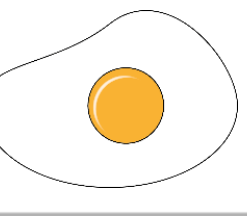
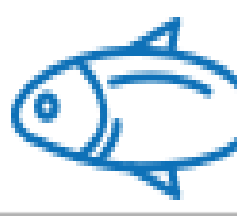
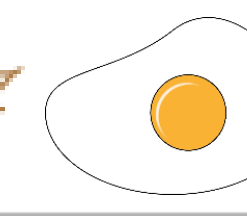
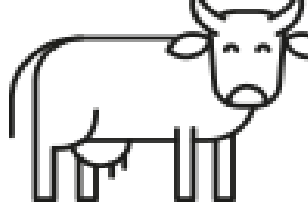
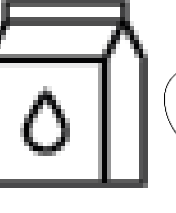
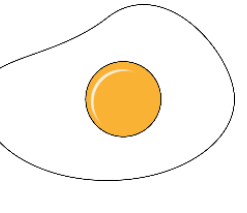
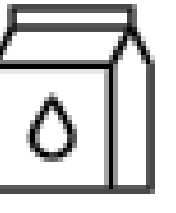
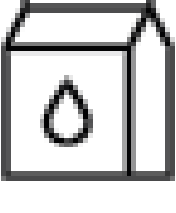
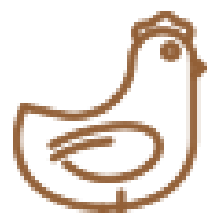
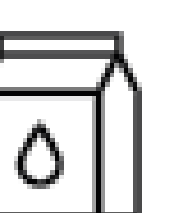
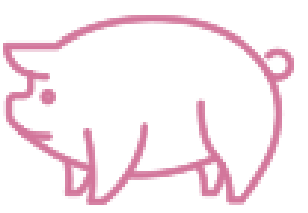
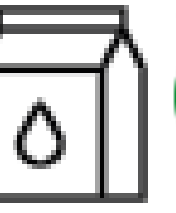
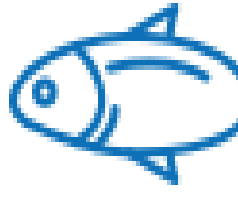
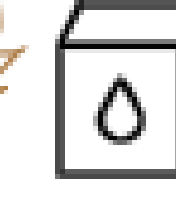
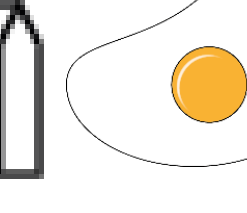
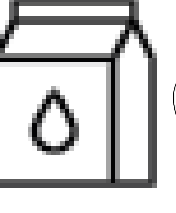
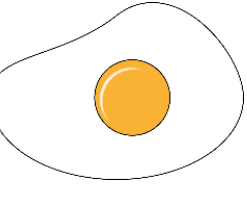
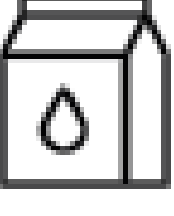
Öffnungszeiten von Montag bis Freitag

Frühstück:
07:00 – 10:00 Uhr

Mittagessen:
11:30 – 13:30 Uhr | Freitag bis 13:00 Uhr

Kaffeebar:
07:00 – 14:00 Uhr | Freitag bis 13:30 Uhr

Sommerferien

	Gleis A	Gleis B 	Suppen 3,00€ (klein) 4,80€ (groß)	Empfehlung in den Sommerferien
MO	Gyros Tsatsiki Steakhouse Pommes   3	Spaghetti Napoli mit Parmesan    1	Tagessuppe	
DI	Holzfällersteak mit Weißkrautsalat gebratene Drillinge  4	Salat Nizza Drillinge Bohnen Artischocken Oliven Tomaten Ciabatta   3 	Gurkenkaltschale 	Salat Nizza & Thunfisch Drillinge Bohnen Artischocken Oliven Tomaten Ciabatta    4
MI	Frikadelle Nudelsalat Tomaten Rucola      5	Gebackener Schafskäse Peperoni Oliven Zwiebeln Tomaten Focaccia   3 	Tagessuppe	Ofenkartoffel Sour Creme Toppings   1
DO	Hähnchenkeule mediterran Ratatouille-Gemüse Steakhouse Pommes  4	Penne Broccoli-Pesto Schmortomaten Cashews   2	Zitronengrassuppe 	Pinsa-Fladen verschieden belegt     4
FR	Backfisch Remoulade Kartoffelsalat     4	Hasselback-Kartoffeln Rouille geschmorter Fenchel Rucola-Gremolata   3	Tagessuppe	
STADT- GARTEN	Bowls und Salate Saisonfrisch und abwechslungsreich Asia Bowl Glasnudelsalat Edamame Sprossen Avocado		ab 8,50€ 11,50€  	Beilagensalate 2,10€
AKTIONS COUNTER	Sommerpause 			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.