



Bewegt alle.

VBK

NAH

VERZEHR

SPEISEPLAN KW 36

31.08. – 04.09.2026

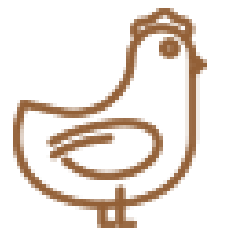
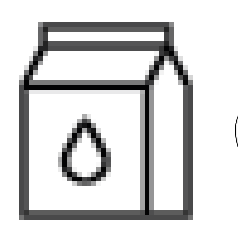
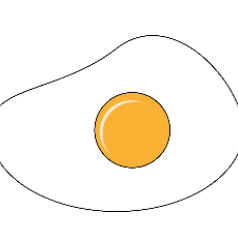
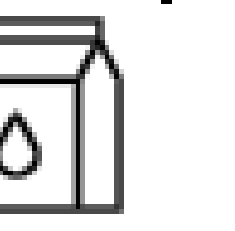
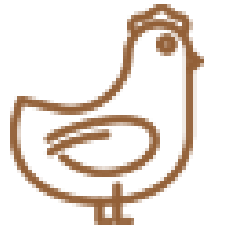
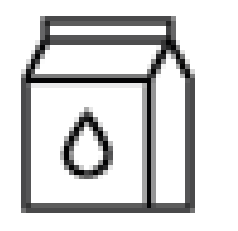
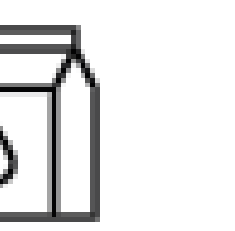
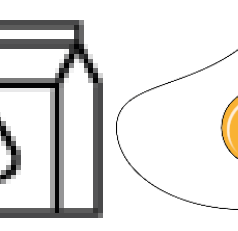
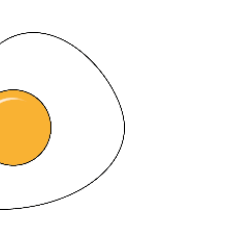
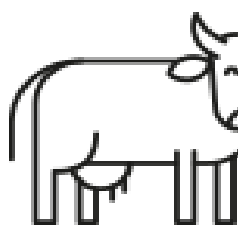
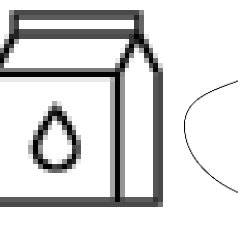
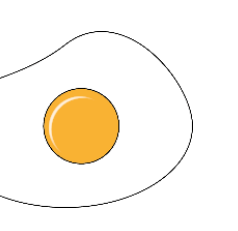
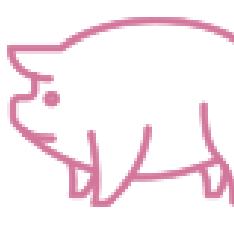
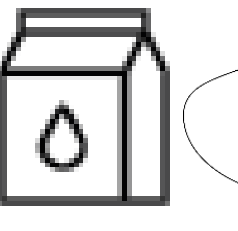
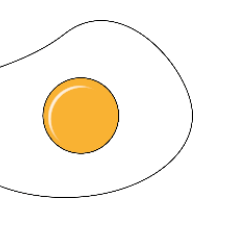
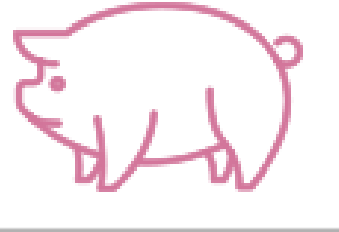
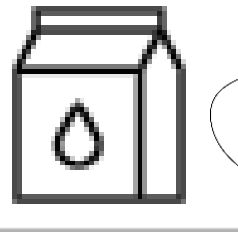
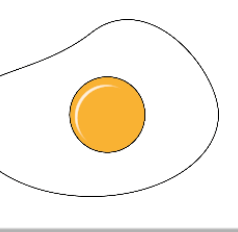
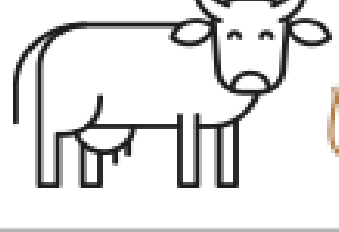
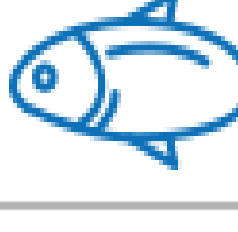
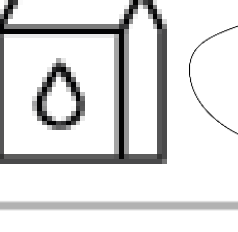
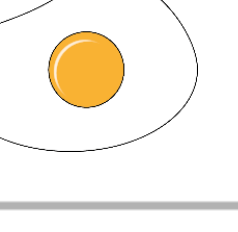
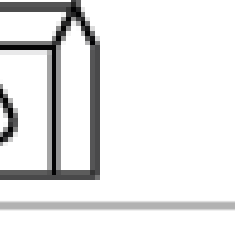
Öffnungszeiten von Montag bis Freitag

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	Linseneintopf Spätzle Geflügelwiener     4	Spaghetti Aglio e Olio piccante con Pecorino Knoblauch Chili Pecorino   2	Tagessuppe	
DI	Hähnchenbrust Fetakruste Mediterraner Nudelsalat Rucola Dörrtomaten Oliven    4	Creme-Polenta Grill-Gemüse Rucola Röstbrot   3	Gazpacho 	 Chili-Cheese-Nuggets Wedges Limetten-Schmand    1
MI	Cheese Burger Coleslaw Steakhouse Pommes     5	Panzanella Brotsalat Ciabatta Basilikum San Marzano Mozzarella   3	Tagessuppe	Bauernfrühstück Rauchspeck Drillinge    2
DO	Straßburger Wurstsalat Bratkartoffeln  4	Rahmspinat Salzkartoffeln Rührei   1	Melonenkaltschale 	Schiacciata Pastrami Rucola Anti-Pasti    2
FR	Rabas Empanadas Wedges Aioli Zitrone     4	Couscous-Gemüse-Pfanne Gegrillte Spitzpaprika Limetten-Schmand   3	Tagessuppe	
STADT- GARTEN	Bowls und Salate Saisonfrisch und abwechslungsreich Bunte Beete Kichererbsen Ziegenkäse Falafelbällchen		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.