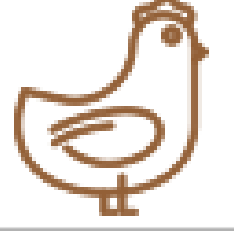
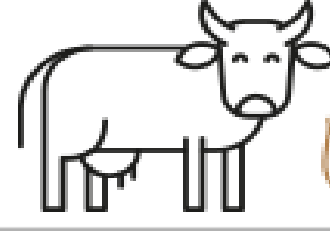
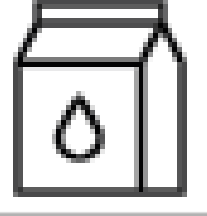
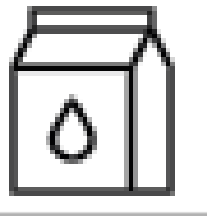
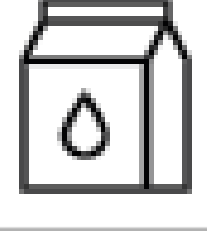
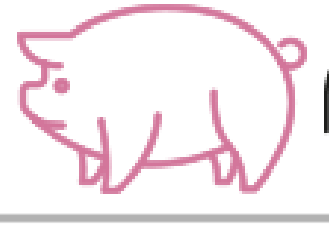
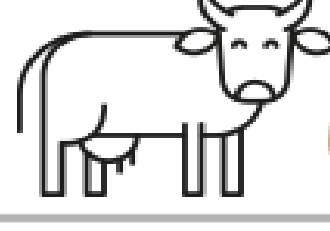
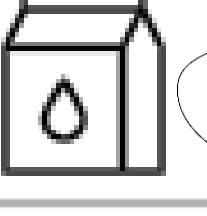
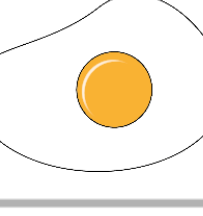
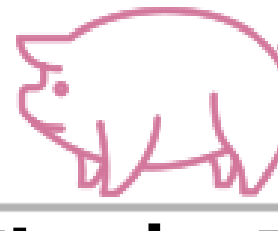
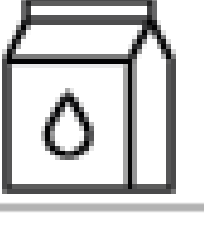
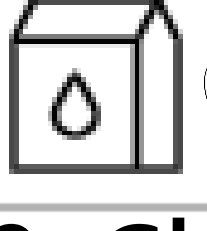
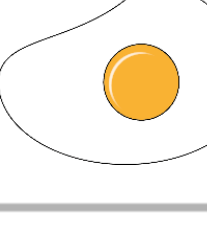
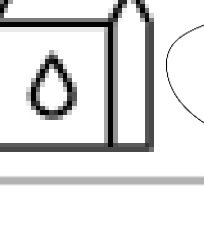
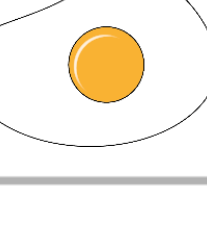




VBK | NAH
VERZEHR

SPEISEPLAN KW 44
27.10. – 31.10.2025

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 2,80€ (klein) 4,50€ (groß)	Beilagen 1,90€
MO	Paprikagulasch mit Putenkeule Kartoffeldrillinge  3	Gelbes Lauch-Ananas-Curry Kokosmilch Basmatireis Pak-Choi  2	Tagessuppe	Kartoffeldrillinge
DI	Spaghetti Bolognese di Manzo mit Parmesan   3	Auberginen-Moussaka mit Wirsing & Kartoffeln Karamellisierte Cashewkerne  2	Rote-Linsen-Cremesuppe  	
MI	Rinderroulade Rosenkohl Spätzle     5	Geschmorter Kürbis Hummus Granatapfelkerne Gemüse-Couscous  2	Tagessuppe	Rosenkohl Spätzle
DO	Kartoffel-Wirsing-Eintopf mit Kasseler   3	Semmelknödel in Pilz-Rahm-Sauce mit BröselSchmelze   2	Karotten-Orangen-Suppe mit grünem Pfeffer 	Semmelknödel (2ST)
FR	Fisch-Burger mit Remoulade und Steakhouse Pommes    4	Mac & Cheese Maccaroni Käses-Sauce Röstzwiebeln  2	Tagessuppe	
STADT- GARTEN	Bowls und Salate Saisonfrisch und abwechslungsreich		ab 8,50€	Beilagensalate 1,90€
AKTIONS COUNTER	Tortellini Gorgonzola im Steinofen überbacken Orecchiette Dörrtomaten Kürbis Rauke Pinot Griogio		9,80€   9,50€  	Dessert 1,90€

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.