VBK
Bewegt alle.

VBK NAH VERZEHR

SPEISEPLAN KW 46

09.11. – 13.11.2026

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	Pasta-Pfanne Hühnchen Sahne | Spinat | Pinienkerne 4	Austernpilz-Gyros Tsatsiki | Wedges 3	Tagessuppe	Wedges
DI	Cordon Bleu Bratensauce | Mischgemüse Steakhouse Pommes 5	Laugenknödel Kürbis-Pilz-Ragout 2	Blumenkohlcremesuppe Kräuter-Croutons	Mischgemüse Steakhouse Pommes
MI	Hühnchen-Spieß Wok-Gemüse | Wildreis Chili-Cashewkerne 4	Käsespätzle Bergkäse | Schmelzzwiebeln 2	Tagessuppe	Wok-Gemüse Wildreis
DO	Kasslernacken Kümmelsauce | Sauerkraut Kartoffel-Kürbis-Stampf 5	Schupfnudel-Pfanne Buntes Gemüse | Wildkräuter 3	Rote-Bete-Cremesuppe	Sauerkraut Kartoffel-Kürbis-Stampf
FR	Backfisch Sauce Remoulade Kartoffelsalat 4	Rote Bete Pasta mit Kokosmilch | Kurkuma Koriander 3	Tagessuppe	
STADT-GARTEN	Bowls und Salate | Saisonfrisch und abwechslungsreich Hokkaido-Einkorn-Bowl | Halloumi | Tahindressing		ab 8,50€ 6 12,50€	**Beilagensalate** 2,10€
AKTIONS COUNTER	Pastrami-Sandwich | Rote Bete-Scheiben | Sauerkraut | Parmesan Mozzarella-Sandwich | Pesto | Dörrtomaten | Rucola		8,50€ 7,90€	**Dessert** 2,10€

1 7,90€ 2 9,20€ 3 9,60€ 4 9,90€ 5 10,50€ 6 BIO-Qualität

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.**