

VBK NAH VERZEHR

SPEISEPLAN KW 51

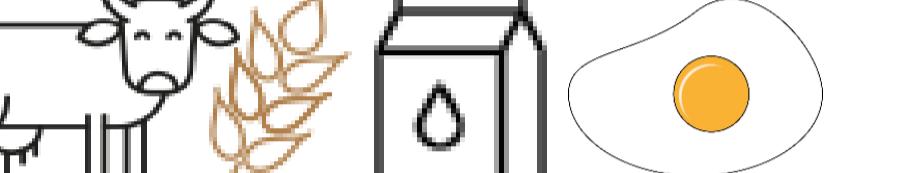
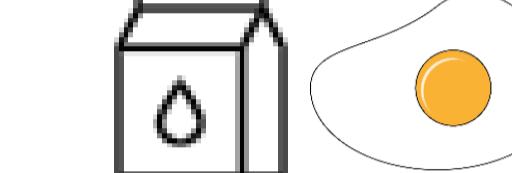
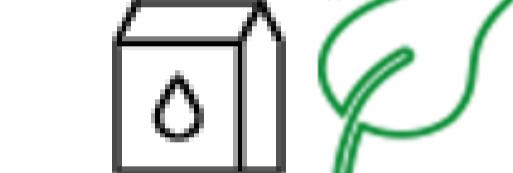
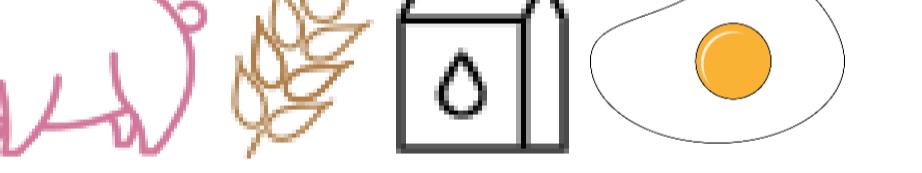
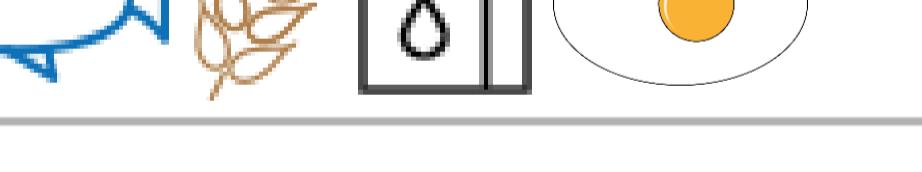
15.12. – 19.12.2025

**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	Beilagen
MO	Reisfleisch mit Paprika Champignons Putenkeule  3	Gnocchi Spinaci mit Kürbis-Kartoffel-Ragout Schmorkürbis  3	Tagessuppe	Schmorkürbis
DI	Gaisburger Marsch Kartoffeln Gemüse  3	Kartoffel-Rösti überbackener Blumenkohl Semmelschmelze  2	Geröstete Blumenkohlcremesuppe 	Semmelknödel Rotkohl
MI	Glasstetters Maultaschen Zwiebelsauce Kartoffelsalat  4	Ebly-Risotto Zitronenfenchel Kräuterseitlinge  2	Tagessuppe	Kartoffelsalat
DO	Cordon Bleu Bratensauce Mischgemüse Spätzle  5	Bohneneintopf Dörrtomaten Spinat Orecchiette Pfeffer-Focaccia  2	Grießklößchensuppe 	Mischgemüse Spätzle
FR	Fischfrikadelle mit körniger Senfsauce Kartoffel-Sellerie-Püree  4	Gebackener Camembert Preiselbeeren Kräuterdrillinge  3	Tagessuppe	
STADT-GARTEN	Bowls und Salate Saisonfrisch und abwechslungsreich Feldsalat Mango-Dattel-Dressing gebratene Waldpilze		ab 8,50€ 9,50€	Beilagensalate 1,90€
AKTIONSCOUNTER	Rindergulasch Zur Wahl: Rotkohl Semmelknödel Rosenkohl Maronen Preiselbeeren		14,50€	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.