

Bistro im Refektorium



IN VIA
KÖLN

Speisekarte 20.04. – 24.04.2026

**INKLUSIVE
GASTRONOMIE**

MO.

Tagessuppe



Vegetarisch

Gefüllte Kohlroutade
mit Rahmsauce &
Kartoffelpüree

A,C,G

Tagessdessert

(G,A)



Vegan

Burger mit Erbsen-Patty,
Salat und Burgersauce,
dazu Rosmarinkartoffeln

A

DI.

kleiner Salatteller



Vegetarisch

Gnocchi-Gemüse Pfanne
mit Tomaten Pesto

A,G

Tagessdessert

(G,A)



Vegan
& Glutenfrei

BioReis-Gemüse Pfanne
mit Paprika Dip

MI.

Tagessuppe



Rind

Lasagne al Forno
mit Bio Rinderhackfleisch
, Tomatensauce & Käse

A,G

Tagessdessert

(G,A)



Vegetarisch

Gemüse-Lasagne*
mit Käse gratiniert
(*mit Bio Sahne)

A,G

DO.

kleiner Salatteller



Fisch

Porchiertes Rotbarschfilet
in Dill-Sahnesauce*, dazu Bio Reis
(*mit Bio Sahne)

D,C

Tagessdessert

(G,A)



Vegetarisch

Käse-Spätzle*
mit Bio Sahne

A,C

FR.

Tagessuppe



Vegan

Rote Beete Taler auf
Ofengemüse &
Rosmarinkartoffeln &
Kräuterdip

A



Vegetarisch

Gemüse Maultaschen
mit Käutersahnesauce*
*mit Bio Sahne

A,C,G

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN
Tagessuppe: 4,50 €
Vegetarische Hauptspeise: 7,50 €
Hauptspeise mit Fleisch oder
Fisch: 8,50 €
Dessert: 2,00 €
1 Stück Kuchen 2,50 €

GUTEN APPETIT!

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

A Gluten
A1 Weizen
A2 Roggen
A3 Gerste
A4 Hafer
A5 Dinkel
A6 Kamut

H Nüsse
B Krebstiere
C Eier
D Fische
F Soja
G Milch
L Sellerie
M Senf
N Sesam

O Schwefel
P Lupine
W Weichtiere

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt

6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmitteln
10 Phenylalaninquelle
11 kann abführend wirken

NEU!



DE-ÖKO-006

