

Bistro im Refektorium



IN VIA
KÖLN

**INKLUSIVE
GASTRONOMIE**

Speisekarte 18.05. – 22.05.2026

MO.

Kürbis Creme
Suppe(Vegan)



Vegetarisch

Bio Reisbratling mit Taboule
& Linsen Aioli

A,C,G

Vanillemousse
mit Erdbeersauce
(je Nachtisch 2,00€)
(G)



Vegan

Orientalischer Wrap (gefüllt mit
Weiße Bohnen , Möhren & Paprika)
mit Kichererbsendip

A,

DI.

Nudelsalat
"Mediterran"
(Vegan)



Geflügel

Hähnchenbrustfilet
mit Champignonsauce,
dazu Bio Nudeln

A,G

Vanillemousse
mit Erdbeersauce
(je Nachtisch 2,00€)



Vegetarisch

Gnocchi mit
Champignonsauce

A,G,C

(G)

MI.

Gemüse-
Cremesuppe
" Vegan "



Vegetarisch

Käse-Spätzel
mit Dünstzwiebeln

A,G,C

Milchreis
mit Zimt Zucker
(je Nachtisch 2,00€)



Vegan

Berlugalinsen-Dal mit Naan
Brot

A

(G)

DO.

Couscous-Salat
(Vegan)



Vegetarisch

Tortellini
mit -Möhren
& Gorgonzolasauce*
(*mit Bio Sahne)

A,G,C

Milchreis
mit Zimt Zucker
(je Nachtisch 2,00€)



Vegan

Bio Spaghetti
mit Möhrenbolognese

A,

(G)

FR.

Kokos-Curry
Cremesuppe
" Vegan "



Vegetarisch

Königsberger Klobse
mit Kapernsauce &
Salzkartoffeln

A,G,C

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!