

Bistro im Refektorium



IN VIA
KÖLN

INKLUSIVE GASTRONOMIE

Speisekarte 8.06. – 12.06.2026

MO.

Kalte Zucchini Gazpacho
(Vegan & Glutenfrei)



Vegetarisch &
Glutenfrei



Vegan

Spargel-Kartoffel-Auflauf
mit Käse gratiniert

C,G

Zitronen Eis (Vegan)
(je Nachtisch 2,00€)

Bio Pasta
mit Möhren , Paprika ,Tomaten &
Kräuter Pesto

A

DI.

Krautsalat Salat
mit Ananas
" Vegan& Glutenfrei "



Geflügel

Geflügel Gyros
mit Tzatziki & Pommes frites

A,C

Zitronen Eis (Vegan)
(je Nachtisch 2,00€)



Vegetarisch

Gyros
mit Tzatziki & Pommes frites

A,C

MI.

Kartoffel-Gurken-Salat
" Vegan & Glutenfrei "



Vegetarisch

Focaccia überbacken mit Spinat
,Möhren ,Zwiebeln,Frischkäse &
Tomaten

G,A,C,

Zitronen Eis (Vegan)
(je Nachtisch 2,00€)



Vegan

Paprikaschote mit Coucous
gefüllt , Tomatensauce
& **Bio Reis**

A,

DO.

Rote Beete-Süßkartoffeln
-mit Spinat , Möhren & Äpfel
" Vegan& Glutenfrei "



Schwein

Bratwurst auf Möhren-
Kartoffelgemüse mit Senf

A,L,C,G

Zitronen Eis (Vegan)
(je Nachtisch 2,00€)



Vegetarisch

Bratwurst auf Möhren-
Kartoffelgemüse mit Senf

A,L,C,G

FR.

Erbsen-Creme Suppe
" Vegan & Glutenfrei "



Vegan
& Glutenfrei

Bunter Salatteller mit
gebratenen Tofu , Paprika
& Möhren

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

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

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!

