

Bistro im Refektorium



IN VIA
KÖLN

**INKLUSIVE
GASTRONOMIE**

Speisekarte 29.06. – 03.07.2026

MO.

Kartoffel-Gurken Salat
"Vegan & Glutenfrei"



Vegetarisch



Vegan

Käse Spätzle
mit Dünstzwiebeln
G,A,L,C

Wrap Tasche
mit Reis & Linsen gefüllt,
dazu Avocado Kräuter Dip

A,

Panna Cotta
mit Erdbeersauce
(je Nachtisch 2,00€)
(G,A)

DI.

Reis-Linsen-Salat
"Vegan & Glutenfrei"



Vegetarisch



Vegan

Tortellini
mit Spinat-Käsesauce
A,C

Ofenkartoffeln
mit Kräuterdip an Salatrand
F,A4

Panna Cotta
mit Erdbeersauce
(je Nachtisch 2,00€)
(G,A)

MI.

Kalte Gurken-Dill Suppe
(Vegan)



Bio Rind



Vegan

Spaghetti "Bolognese"
mit Bio Rinderhackfleisch,
dazu Parmesankäse
A,L

Spaghetti "Zucchini"
mit Zucchini-Tomatensauce
A,L

Panna Cotta
mit Erdbeersauce
(je Nachtisch 2,00€)
(G,A)

DO.

Bauern-Salat
(Paprika, Tomaten, Zwiebeln,
Mais & Gurke)
"Vegan & Glutenfrei"



Vegetarisch



Vegan & Glutenfrei

Gnocchi-Möhren-Pfanne
mit Bärlauch-Kräuter Pesto
A,L,C,G

"Paella"
Bio -Reispfanne
,Bio Tofu & mediterranes Gemüse,
dazu Tomaten Dip
F,L

Panna Cotta
mit Erdbeersauce
(je Nachtisch 2,00€)
(G,A)

FR.

Melonen-Fetakäse Salat
"Vegetarisch & Glutenfrei"



Vegan & Glutenfrei



Geflügel &
Glutenfrei

"Pad Tai"
Glas Nudeln
mit Gemüse Curry Sauce
F

Geflügelspieß
in Gemüse Curry Sauce,
dazu Bio Reis

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!

