

# Bistro im Refektorium



**IN VIA**  
KÖLN

**INKLUSIVE  
GASTRONOMIE**

Speisekarte 06.07. – 10.07.2026

**MO.**

Kalte Gemüse Gezpacho  
"Vegan & Glutenfrei"



Rind &  
Glutenfrei



Vegan &  
Glutenfrei

Chili Con Carne mit **Bio** Reis

mit **Bio** Rinderhackfleisch

Stracciatella Creme  
(je Nachtisch 2,00€)

Chili Sin Carne  
mit **Bio** Reis

(G,A)

**DI.**

Salatbeilage  
"Vegan & Glutenfrei"



Fisch & Glutenfrei



Vegetarisch

Herngsfilet Happen  
(Hausfrauencreme)  
mit Salzkartoffeln

G,D

Stracciatella Creme  
(je Nachtisch 2,00€)

Ebly\*-Gemüse-Pfanne  
(\*Weizen Kerne gekocht)  
mit Feta Käse

(G,A)

A,C,G

**MI.**

Salatbeilage  
"Vegan & Glutenfrei"



Vegetarisch

Rahmspinat\* mit gek. Eier und  
Kartoffelpüree(\*mit **Bio** Sahne)

G,C

Stracciatella Creme  
(je Nachtisch 2,00€)



Vegetarisch

CousCous-Gemüse Pfanne  
mit Minze Dip

(G,A)

A,G

**DO.**

Salatbeilage  
"Vegan & Glutenfrei"



Rind

Cannelloni (Rinderhack Füllung)  
mit Tomatensauce & Käse gratiniert

C,G,A

Stracciatella Creme  
(je Nachtisch 2,00€)



Vegetarisch

Cannelloni (Spinat-Frikäe Füllung)  
mit Tomatensauce & Käse gratiniert

A,,G,C

(G,A)

**FR.**

Salatbeilage  
"Vegan & Glutenfrei"



Vegetarisch

Gemüse-Köttbular  
mit Rahmsauce\*  
&**Bio** Reis  
(\*mit **Bio** Sahne)

C,G,A

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!**

