

Bistro im Refektorium



INKLUSIVE
GASTRONOMIE

Speisekarte 02.02. – 06.02.2026

MO.

Tagessuppe



Königsber Klöße , mit
Kapernsauce***Bio-Sahne**,
dazu **Bio Reis**
(A, A1,G,C)



Reis*-Gemüse-Linsen- Pfanne
dazu Ajvar Dip
mit***Bio Reis**

Tagesdessert
(G,A)

DI.

kleiner Salatteller



“Lamacun “ mit
Rinderhackfleisch* **Bio-Rind**,
(A,A1,Rindfleisch)



Wrap mit Kürbis & **Bio Reis**
gefüllt , dazu Rote
Beetekräuterdip
(A,G,C,3)

Tagesdessert
(G,A)

MI.

Tagessuppe



Kartoffel-Möhren-Auflauf*
(G,C,) *mit **Bio Sahne**



Grünkohl-Kartoffel*
(untereinander)
mit Frikadelle
A,

Tagesdessert
(G,A)

DO.

kleiner Salatteller



Totellini mit Käse-Sahnesauce*
mit ***Bio-Sahne**
(A,G)



Chili Sen Carne (mit Linsen),
dazu **Bio-Reis**

Tagesdessert
(G,A)

FR.

Tagessuppe



Kürbis-Lasagne*
“ al Forno ”
*mit **Bio-Sahne**
(G,A)

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 H Nüsse O Schwefel
A1 Weizen B Krebstiere P Lupine W Weichtiere
A2 Roggen C Eier 1 mit Farbstoff
A3 Gerste D Fische 2 mit Konservierungsstoff
A4 Hafer F Soja 3 mit Antioxidationsmittel
A5 Dinkel G Milch 4 mit Geschmacksverstärker
A6 Kamut L Sellerie 5 geschwefelt
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!

