

Bistro im Refektorium



IN VIA
KÖLN

INKLUSIVE
GASTRONOMIE

Speisekarte 02.02. – 06.02.2026

MO.

Tagessuppe



vegetarisch

Königsber Kloppe , mit
Kapernsauce***Bio**-Sahne,
dazu **Bio** Reis

(A, A1, G, C)



Vegan &
Glutenfrei

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

Tagesdessert
(G,A)

DI.

kleiner Salatteller



Rind

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



Vegetarisch

Wrap mit Kürbis & **Bio** Reis
gefüllt , dazu Rote
Beetkräuterdip

(A,G,C,3)

Tagesdessert
(G,A)

MI.

Tagessuppe



Vegetarisch
&Glutenfrei

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



Vegan

Grünkohl-Kartoffel*
(untereinander)
mit Frikadelle
A,

Tagesdessert
(G,A)

DO.

kleiner Salatteller



Vegetarisch

Totellini mit Käse-Sahnesauce*
mit ***Bio**-Sahne

(A,G)



Vegan &
Glutenfrei

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

Tagesdessert
(G,A)

FR.

Tagessuppe



Vegetarisch

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
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!