

Bistro im Refektorium



IN VIA
KÖLN

Speisekarte 27.07. – 31.07.2026

INKLUSIVE
GASTRONOMIE

MO.

Tomatensalat
"Vegan & Glutenfrei"



Paprikaschote mit Hackbrät,
dazu Tomatensauce
& **Bio** Penne
A,C,G,F,A4

Quinoa Frikadellchen
mit Rahmsauce & Kartoffelpüree
A,

Früchte-Vanille Quark
(je Nachtisch 2,00€)

(G,A)

DI.

Süßkartoffelcreme Suppe
"Vegan & Glutenfrei"



Thüringer Bratwurst
mit Currysauce
& Pommes frites
G,A,L,8

Gemüse Maultaschen
mit Bärlauchsoße
A,C,G

Früchte-Vanille Quark
(je Nachtisch 2,00€)

(G,A)

MI.

Bohnensalat
"Vegan & Glutenfrei"



Pizza "Margherita"
mit Tomatensauce &
Mozzarella
A,L,G

Teigtaschen
(gefüllt mit Erbsen)
auf **Bio**-Reis-Linsengemüse
A

Creme Brulee
(je Nachtisch 2,00€)

(G,A)

DO.

Salatbeilage
"Vegan & Glutenfrei"



Hähnchenbrust,
Champignonsauce
Kartoffel Rösti
A,G,

Bio-Reis-Gemüse Pfanne
mit Curry-Frucht Sauce
A

Creme Brulee
(je Nachtisch 2,00€)

(G,A)

FR.

Salatbeilage
"Vegan & Glutenfrei"



A,C

Schupfnudel-
Champignons

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!

DE-ÖKO-006