



Café und Bistro Papillon / Menüplan KW 51

Montag, 16.12.2024, bis Freitag, 20.12.2024

Montag

Knoblauchcremesuppe mit Croutons (A,C,G,L)

•••

Hühnerfilet in Kürbiskernpanier mit Erbsenreis und Salat (A,C,G,L,M,O) oder
Würzige Käsespätzle mit Bergkäse, Salat (A,C,G,L,N,O)

Dienstag

Frittatensuppe (A,C,G,L)

•••

Klassisches Wildragout mit Rotkraut und Schupfnudeln (A,C,G,L,M,O)
Süße Variationen mit frischem Fruchtsalat (A,C,G,H,L,M,O)

Mittwoch

Gemüsecremesuppe (A,G,L)

•••

Gegrillter Leberkäse mit Spiegelei, Spinat und Röstkartoffeln, Salat (A,C,G,L,M,O) oder
Spinat mit Spiegelei und Röstkartoffeln, Salat (A,C,G,L,M,O)

Donnerstag

Geschlossen wegen interner Veranstaltung

Freitag

Serbische Bohnensuppe (A,G,L)

•••

Penne all'Amatriciana mit Thunfisch und Basilikumpesto, Salat (A,C,G,L,M,O) oder
Gebackenes Gemüse mit Sauce Tatar und Salat (A,C,G,L,M,O)

Menü 1 enthält ein Hauptgericht (mit Fleisch) Preis: € 8,50 mit Suppe € 10,00

Menü 2 enthält ein Hauptgericht (vegetarisch) Preis: € 8,00 mit Suppe € 9,50

Tagessuppe € 3,50

Salat der Saison € 4,50

pro mente steiermark GmbH – Café und Bistro Papillon Feldbach

Gleichenberger Straße 16-20, 8330 Feldbach

T: +43 5 0441 – 274 oder +43 664 88 69 13 35 | E: papillon@promentesteiermark.at

W: www.promentesteiermark.at

Mittagsmenüs im Café und Bistro Papillon Feldbach: **Montag bis Freitag von 11:00 bis 14:00 Uhr**

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A – Glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fisch, E – Erdnüsse, F – Soja, G – Milch und Laktose,

H – Schalenfrüchte (Baumnüsse), L – Sellerie, M – Senf, N – Sesamsamen, O – Schwefeldioxid und Sulfite, P – Lupine, R – Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein,
die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden!

Aufgrund der Gemeinnützigkeit der pro mente steiermark GmbH ist im Rechnungsbetrag eine Umsatzsteuer in der Höhe von 10 % enthalten!