



Bistro SuppKultur / Menüplan KW 51

Montag, 16.12.2024, bis Freitag, 20.12.2024

Montag

Rindsuppe mit Käse-Erbsen-Schöberl (A,C,G,L)

•••

Steirergröstl mit Kren und Spiegelei (C,L)

Palatschinken-Gemüseauflauf (A,C,G,L,O,F)

Dienstag

Tomatensuppe (A,G,L)

•••

Champignonrahmschnitzel vom Schwein mit Reis (A,G,L,O)

Gebackenes Gemüse mit Sauce Tartare (A,C,G,L)

Mittwoch

Schwammerlsuppe (A,G,L,O)

•••

Bernerwürstel mit Bratkartoffeln und Senf-Zwiebel-Dip (A,C,G,L,F)

Spinatknödel mit Drei-Käse-Sauce (A,C,G,L,O)

Donnerstag

Rindsuppe mit Kaspressknödel (A,C,G,L)

•••

Spaghetti Bolognese mit Parmesan (A,C,G,L,O,F)

Kartoffelkrapfen mit cremiger Gemüsesauce (A,C,G,L,O)

Freitag

Wegen interner Veranstaltung geschlossen

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

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

Tagessuppe € 3,50

Tagessalat € 4,50

Tageskuchen € 3,90

pro mente steiermark GmbH – Bistro SuppKultur Graz

Liebenauer Hauptstraße 141, 8041 Graz

T: +43 5 0441 555 | E: suppkultur@promentesteiermark.at

W: www.promentesteiermark.at

Mittagsmenüs im Bistro SuppKultur Graz: **Montag bis Freitag von 11:30 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!