



Café und Bistro Papillon / Menüplan KW 20

Montag, 13.05.2024, bis Freitag, 17.05.2024

Montag

Bärlauchcremesuppe (A,C,G,L)

•••

Piccata Milanese vom Jungschwein mit Tomatennudeln, Parmesan und Salat (A,C,G,L,M,O) oder Bunter Gemüseauflauf mit Zartweizen und Rucolasauce mit Salat (A,C,G,L,O)

Dienstag

Rindsuppe mit hausgemachten Leberknödel (A,C,G,L)

•••

Klassischer Grenadiermarsch mit Spiegelei und Salat (A,C,G,L,M,O) oder Ofenfrischer Topfenstrudel mit Vanillesauce (A,C,G,L,M)

Mittwoch

Gemüsebouillon mit Kräuter-Schöberl (A,C,G,L)

•••

Falsche Forelle mit Petersilkartoffeln und Salat (A,C,G,L,M,O) oder Hausgemachter Krautstrudel mit Sauerrahmdip, dazu Salat (A,C,G,L,M,O)

Donnerstag

Romanescocremesuppe (A,C,G,L)

•••

Gebratenes Schweinskarree mit Zwiebelsauce, Gemüse, Erdäpfel-Püree und Salat (A,G,L,M,O) oder Geröstete Knödel mit Ei, Salat (A,C,G,M,O)

Freitag

Frittatensuppe (A,C,G,L)

•••

Rotbarschfilet im Kräutermantel, Cremiger Zartweizen und Zucchinigemüse, Salat (A,C,D,G,L,M,N,O) oder "Insalata Caprese" - Mozzarella mit Tomaten und Basilikum, Gebäck (A,C,G,L,M,N,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-EmpfehlungA** – 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!