

HOLLEREI

Restaurant | Catering | Art

NEU! FRÜHSTÜCK – Samstags & Sonntags von 09.00–13.00 Uhr

MONTAG, 14.5.

Klare Gemüsesuppe mit Nudeln

Orientalisches Fisolencurry mit Couscous

A, F, L

DIENSTAG, 15.5.

Minestrone

Mamaligo – Polentagratin aus dem Ofen
mit Feta gratiniert dazu Paradeisercreme

A, L

MITTWOCH, 16.5.

Gurken-Dillsuppe

Handgeschabte Spätzle auf Schafskäse-
Thymiansauce mit gegrillten Pilzen
dazu gegrillter Tofu & Grana

A, C, G, L

DONNERSTAG, 17.5.

Paradeisersuppe mit Basilikum

Spargelrisotto mit geschmorten Radieschen-

VEGAN, GLUTENFREI, L

FREITAG, 18.5.

Spargelcremesuppe

Gefüllte Kohlrabi mit Bulgur
dazu Kartoffeln & Minz-Dip

A, VEGAN, F, L

Noch ein kulinarischer Tipp:

UNSER HOLLEREI BURGER

mit Quinoa-Bohnenlaibchen vom Grill,
Paradeiser, viel Salat, Gurkerl und unseren
hausgemachten Erdäpfelwedges

A, L, M, N, VEGAN

€ 10,90

GUTEN APPETIT!

Ihr Ihr Team der HOLLEREI

PREISE

Tagesteller : € 8,20

Menü mit Suppe oder Salat als Vorspeise € 10,90 | Menü mit Suppe und Salat als Vorspeise: € 12,90

Alle Preise inkl. Mwst. und Service. Änderungen vorbehalten.

Guten Appetit wünscht Ihr Team der HOLLEREI

ALLERGENEN INFORMATION

A: Glutenhaltiges Getreide **B:** Krebstiere **C:** Ei **D:** Fisch **E:** Erdnuss **F:** Soja **G:** Milch oder Laktose
H: Schalenfrüchte **L:** Sellerie **M:** Senf **N:** Sesam **P:** Lupinen **O:** Sulfite **R:** Weichtiere

WICHTIGE INFO ZU ALLERGENEN

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.