

HOLLEREI

Restaurant | Catering | Art

MONTAG, 23.07.2018

Karfiolsuppe mit Petersilöl

Geschmorte Wirsingroulade

Süßkartoffelpüree

(a,g,l,f)

DONNERSTAG, 26.07.2018

Petersilsuppe

Kürbis-Erdäpfelpuffer

Dillgurken

(A,C,G,L)

DIENSTAG, 24.07.2018

Paradeiser-Basilikumsuppe

Risotto mit Spargel

Geschmorte Radieschen & Grana

(VEGAN MÖGLICH, GLUTENFREI,F,L)

FREITAG, 27.07.2018

Süßkartoffel-Kokossuppe

Wraps

Jungkraut, Falaffel, Melanzanecreme

Schafskäsedip

(A,C,L)

MITTWOCH, 25.07.2018

Bunter Gemüseintopf

Eierschwammerlragout

Cremige Polenta

(C,G,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 Team der HOLLEREI

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

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.

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.