

HOLLEREI

Restaurant | Catering | Art

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

MONTAG, 08.10.2018

Geschmorte Karotten-Kokossuppe

Seitan a la Stroganoff

Kräuterspätzle

(a,c,g,l)

DONNERSTAG, 11.10.2018

Rote Rübensuppe

Süßkartoffel-Lasagne

Erbsencreme

(vegan,f,l,a)

DIENSTAG, 09.10.2018

Miso Suppe

Curryrisotto

Apfel-Rotkraut. Schafskäse

(glutenfrei, f, l, vegan – möglich)

FREITAG, 12.10.2018

Hokkaidokürbissuppe

Woknudeln

Gemüse, Pak-Choi, Bambus. Tofu

Ingwer-Sojasauce

(a,l,f, vegan)

MITTWOCH, 10.10..2018

Pastinakensuppe

Erdäpfel-Lauchstrudel

Paradeiser-Oliven-Gemüse

(a,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

GUTEN APPETIT!

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.

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