

HOLLEREI

Restaurant | Catering | Art

*WEIHNACHTSFEIER schon gebucht?
Gerne stehen wir für Anfragen für
Ihre Feier oder Ihr Catering
unter info@hollerei zur Verfügung.*

MONTAG, 05.11.2018

Tom Kha Ghai Suppe mit Kokosmilch

Erdäpfel-Moussaka aus dem Ofen

Paradeisersauce. Tsatsiki.

(a,c,g,l)

DONNERSTAG, 08.11.2018

Rotkrautschaumsuppe

Einkornrisotto

Pilze. Rucolaschaum. Grana.

(vegan möglich, a,f,l)

DIENSTAG, 06.11.2018

Tibetische Suppe mit Nudeln & Ingwer

Herbstlicher Wirsing-Topf

Quinoa-Laibchen

(vegan, a,f,l)

FREITAG, 09.11.2018

Orangen-Kürbis-Suppe

Süßkartoffel-Mangold-Lasagne

Erbsencreme

(a,f,l,g)

MITTWOCH, 07.11.2018

Wiener Erdäpfelsuppe

Hirseschnitte vom Grill

Rote Rüben. Krensaucе.

(glutenfrei, f,l)

Noch ein kulinarischer Tipp:

UNSER HOLLEREI BURGER

mit Quinoa-Bohnenlaibchen vom Grill,

Paradeiser, ^[1]viel Salat, Gurkerl und unseren hausgemachten Erdäpfelwedges

A, L, M, N, VEGAN

GUTEN APPETIT!

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.