

HOLLEREI

Restaurant | Catering | Art

**Tipp: Unsere Brötchen & Fingerfood für Ihre Events –
Bestellungen unter 0699/17021700**

MONTAG, 07.01.2019

Champignoncremesuppe.

Ruccolaöl.

Orientalisches Schwarzwurzelcurry.

Couscous.

(a,g,l)

DIENSTAG, 08.01.2019

Süßkartoffel-Kokossuppe

Seitan a la Stroganoff

Paprika. Pilze. Spätzle.

(A,L,F, VEGAN)

MITTWOCH, 09.01.2019

Rote Rübensuppe mit Kren

Erdäpfellaibchen

Kohlsprossen. Honig.Senfsauce.

A, C, G, L

DONNERSTAG, 10.01.2019

Minestrone

Fisolen.Kürbisgulasch

Rosmarinpolenta.

VEGAN, GLUTENFREI, L

FREITAG, 11.01.2019

Pastinankensuppe mit Brotgrammeln

Fenchel-Gratin aus dem Ofen

Karotten.Orangensauce.

A,G,L,

Noch ein kulinarischer Tipp:

UNSERE SÜSSE KOMBI:

ESPRESSO & SCHOKO-

MARONIMOUSSE € 6,00

UND NATÜRLICH ..

UNSER BURGER

mit Quinoa-Bohnenlaibchen vom Grill,

Paradeiser, viel Salat, Gurkerl und unseren

hausgemachten Erdäpfelwedges

A, L, M, N, VEGAN

€ 10,90

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