

HOLLEREI

Restaurant | Catering | Art

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

MONTAG, 11.02.2019

Winterliche Krautsuppe

Pikanter Erdäpfelstrudel

Apfel-Rotkraut.

(a,g,l)

DIENSTAG, 12.02.2019

Klare Gemüsesuppe

Seitan a la Stroganoff

Paprika. Pilze. Spinatspätzle.

(A,L,F,G)

MITTWOCH, 13.02.2019

Erdäpfel-Lauchsuppe

Hirselaibchen vom Grill

Erbsenpüree. Wintergemüse.

GLUTENFREI, C, G, L

DONNERSTAG, 14.02.2019

Paradeisersuppe mit Basilikum

Rotes Rübenrisotto

Gegrillte Champignons. Spinat.

VEGAN, GLUTENFREI, L

FREITAG, 15.02.2019

Minestrone

Erdäpfelmoussaka aus dem Ofen

Paradeisercrème.

A,G,L,

Noch ein kulinarischer Tipp:

UNSERE SÜSSE KOMBI:

ESPRESSO & SCHOKO-MOUSSE

€ 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