

HOLLEREI

Restaurant | Catering | Art

MONTAG, 13.05.2019

Wiener Erdäpfelsuppe
xxx
Spargelrisotto
Radieschen. Grana
(glutenfrei, vegan – ohne Grana, f,l)

DONNERSTAG, 16.05.2019

Apfel-Selleriesuppe

Kichererbsen-Curry indische Art
Sesamreis
VEGAN,F, GLUTENFREI, L

DIENSTAG, 14.05.2019

Orangen-Süßkartoffelsuppe

Cannelloni mit Spinat & Frischkäse
dazu Paradeisercrème
A,C,G,L

FREITAG, 17.05.2019

Tom Ka Ghai Suppe mit Kokos & Sprossen

Sellerie a la Cordon Bleu
dazu Petersilerdäpfel & Kräuterdip
A,G,L,

MITTWOCH, 15.05.2019

Zucchini cremesuppe

Erdäpfel-Strudel aus dem Ofen
auf Melanzane-Paradeiserragout
A, 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 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.