

HOLLEREI

Restaurant | Catering | Art

MONTAG, 09.09.2019

Apfel-Selleriesuppe

Orientalisches Gemüsecurry

Koriandershug. Mandelreis.

(glutenfrei. Vegan, f.l)

DIENSTAG, 10.09.2019

Karotten-Orangensuppe

Moussaka aus dem Ofen.

Paradeisersauce.

(GLUTENFREI, F, L)

MITTWOCH, 11.09.2019

Gerstensuppe mit Petersilie

Kürbisrisotto

Tofugrammeln. Parmesan.

(GLUGENFREI, F,L)

DONNERSTAG, 12.09.2019

Minestrone mit Nudeln

xxx

Kürbisgulasch.

Rosmarinerdäpfel & Sauerrahmdip

(vegan – ohne Dip, glutenfrei,

FREITAG, 13.09.2019

Rote Rübensuppe mit Kren

Bulgurbratlinge.

Petersilie-Erdäpfelpüree.

Glasiertes Gemüse.

(a,c,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

