

HOLLEREI

Restaurant | Catering | Art

MONTAG, 14.10.2019

Kürbis-Orangensuppe

Curryrisotto

Apfelrotkraut. Schafskäse

(vegan möglich, glutenfrei,f)

DIENSTAG, 15.10.2019

Erbsensuppe mit Tofugrammeln

Kürbisgulasch.

Rosmarinpolenta.

(VEGAN, GLUTENFREI,F,L)

MITTWOCH, 16.10.2019

Miso Suppe mit Sprossen

Spinat-Moussaka aus dem Ofen

Schafskäsecreme.

(A,C,G,L)

DONNERSTAG, 17.10.2019

Pastinakesuppe

xxx

Gefüllte Spitzpaprika.

Paradeisersauce. Erdäpfel.

FREITAG, 18.10.2019

Rote Rübensuppe mit Kren

Herbstliche Gemüsequiche

Schnittlauchrahm.

(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 der Küche verwendet werden.