## HOLLEREI

Restaurant | Catering | Art

Winterzeit: Vitamine!

0,2 | Karotten-Ingwer-Orangenshot 2,00!

MONTAG, 17.02.2020

**DONNERSTAG, 20.02.2020** Winterliche Gerstensuppe

Paradeisersuppe mit Basilikum

Cannelloni

Artischoken. Erbsen-Minzsauce.

(a,c,g,l)

Rotes Rübenrisotto Champignons. Schafkäse. (vegan möglich, glutenfrei,f,l)

**DIENSTAG, 18.02.2020** 

Apfel-Selleriesuppe

FREITAG, 21.02.2020

Süsskartoffel-Orangensuppe

Rotkrautstrudel. Maroni.

Kräutercreme.

(a,c,g,l)

Indisches Gemüsekorma Minz-Couscous

(vegan, a, f, 1)

MITTWOCH, 19.02.2020

Klare Fenchelsuppe

Quinoalaibchen

Rahmiges Wirsing-Karottengemüse

(a,c,g.1)

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

€ 11,90

## **GUTEN APPETIT!**

## **PREISE**

Tagesteller: € 8,50

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.

