

HOLLEREI

Restaurant | Catering | Art

Herbstzeit: Vitamin-Boost Ingwer-Apfel 0,2 l € 2,00

MONTAG, 14.09.2020

Zucchini-Schaumsuppe

Moussaka aus dem Ofen.

Paradeisercreme.

(a,c,g,l)

DONNERSTAG, 17.09.2020

Karotten-Orangensuppe

xxx

Kreolisches Curry

Gegrillte Banane. Gemüse.

dazu Reis

(glutenfrei,f,l)

DIENSTAG, 15.09.2020

Pastinakensuppe mit Petersilieöl

Polentagröstl.

Karotten-Orangencreme. Grillgemüse & Sojadip

(VEGAN, GLUTENFREI;F;L)

FREITAG, 18.09.2020

Rotkrautsuppe

Risotto a la Treviso

Radicchio, gegrillte Champignons.

(glutenfrei, f,l, vegan)

MITTWOCH, 16.09.2020

Karfiol-Currysuppe

Bunter Nudelgratin

Gurken-Joghurt-Dip

(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

€ 12,90

GUTEN APPETIT!

PREISE

Tagesteller: € 8,70

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

