

Unser Tipp:

0,2 | Karotten-Ingwershot € 2,00 – Vitamine im Herbst

Montag, 12. Oktober 2020

Zucchini-cremesuppe mit Brotgrammeln

xxx

Rotes Rübenrisotto. Spinat. Pilze.

(glutenfrei, f, l, vegan)

Dienstag, 13. Oktober 2020

Herbstliche Gemüsesuppe

xxx

Erdäpfelschmarrn.

Broccoli. Karfiol. Frischkäsedip.

(vegan möglich, glutenfrei, f, l)

Mittwoch, 14. Oktober 2020

Klare Erbsensuppe mit Gemüse

xxx

Lasagne a la Bolognese aus dem Ofen

Paradeisersauce.

(a, c, g, l)

Donnerstag, 15. Oktober 2020

Rotkrautsuppe

xxx

Herbstlicher Gersteneintopf mit Gemüse

Gebratene Polenta

(vegan, glutenfrei f, l)

Freitag, 16. Oktober 2020

Hokkaidokürbissuppe mit Kokos

xxx

Seitan-Roulade im Brickteig. Apfelrotkraut.

Maroni.

(a, vegan, f, l)

Guten Appetit wünscht das Team der HOLLEREI!

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) € 12,90

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. 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 (EULEbensmittelinformationsverordnung 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. 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,

