

Unser Tipp:

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

Montag, 19. Oktober 2020

Karotten-Kokossuppe

xxx

Crespelle aus dem Ofen. Paradeiser.Ragout.
(a,c,f,l, vegan)

Dienstag, 20. Oktober 2020

Rote Rübensuppe mit Kren

xxx

Kürbisrisotto.
Herbsttrompeten. Rucola.
(vegan, glutenfrei,f,l)

Mittwoch, 21. Oktober 2020

Miso Suppe mit Sprossen & Ingwer

xxx

Erdäpfelstrudel aus dem Ofen.
Paprikacreme.
(a,c,g,l)

Donnerstag, 22. Oktober 2020

Rotkrautsuppe

xxx

Moussaka aus dem Ofen.
glasiertes Herbstgemüse. Schafskäsesauce.
(a,c,g,l)

Freitag, 16. Oktober 2020

Hokkaidokürbissuppe mit Ingwer

xxx

Weinrahmlinsen
Walnussknöderl.
(vegan,a,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. Allergeen 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,

