

HOLLEREI

Restaurant | Catering | Art

**MITTAGSMENÜ & A LA CARTE SPEISEN
ZUM ABHOLEN VON 11.00 BIS 13.30 UHR
BESTELLUNGEN TEL. VON 10.00 BIS 13.00 UHR
TEL: 01/892 33 56**

**WIE WÄRS MIT EINEM VITAMINSHOT € 2,00
ROTE RÜBE&ORANGE&INGWER??**

MONTAG, 16.11.2020

Rote Rübensuppe mit Kren

Erdäpfel-Kürbisgulasch

Walnussknöderl.

(a,vegan,f,l)

DIENSTAG, 17.11.2020

Klare Gemüsesuppe mit Nudel

Sellerie a la cordon bleu

Vollreis, Schnittlauch-Eiersauce.

(a,c,g,l)

MITTWOCH, 18.11.2020

Kürbis-Orangensuppe

Feine Spinat-Lasagne aus dem Ofen.

Paradeisersauce.

(a,c,g,l)

DONNERSTAG, 19.11.2020

Maronischaumsuppe

Gelbes Thai Curry

Gewürzcouscous.

(vegan,a,f,l)

FREIAG, 20.11.2020

Linsensuppe mit Limette

Quinoa-Laibchen.

Süßkartoffelpüree. Kohlsprossen.

(c,g,l)

Die aktuellen a la carte Speisen finden Sie auf :
www.hollerei.at/Restaurant/Speisekarte.

Kommen Sie gut durch diese besondere Zeit und bleiben Sie gesund!



**GUTEN APPETIT!
DAS TEAM DER HOLLEREI**

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 können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein.