

MENÜPLAN

HOLLEREI

Restaurant | Catering | Art

MONTAG, 13. MÄRZ 2023

Bärlauch-Erdäpfel-Strudel aus dem Ofen
mit Paprika-Letscho
(a,c,g,l)

DONNERSTAG, 16. MÄRZ 2023

Erdäpfelschmarrn
mit Broccoli & Karotten dazu Frischkäsedip
(vegan – ohne Dip, glutenfrei,f,l)

DIENSTAG, 14. MÄRZ 2023

Marokkanische Kichererbsen-Tajine
mit Gewürzcouscous & Minz-Rajita
(vegan, a,f, l)

FREITAG, 17. MÄRZ 2023

Bärlauchrisotto
mit Räuchertofu und Radieschen
(vegan. f.l)

MITTWOCH, 15. MÄRZ 2023

Pastinakengratin aus dem Ofen
glasierte rote Rüben und Krensauce
(glutenfrei, f,l, vegan)

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
€ 15,00

ZUM MITNEHMEN:

GUTEN APPETIT!

Ihr Team der HOLLEREI

PREISE

Tagesteller: € 9,80

Menü mit Suppe oder Salat als Vorspeise € 12,80

Menü mit Suppe und Salat als Vorspeise: € 14,80

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

