

f a b e r
f e i n k o s t

bad k i s s i n g e n

EHEM. KÖNIGLICH BAYERISCHER HOFLIEFERANT
GEGR. 1898

Wochenkarte

Montag, 15.01.18 bis Freitag, 19.01.18
Obere Marktstraße

Montag, den 15.01.2018

Italienisches Hackfleisch-Nudelgratin mit Salat ^{1,2,4,5}	7,90 €
Paprikagulasch mit Nudeln und Salat ^{1,2,4,5}	8,90 €

Dienstag, den 16.01.2018

Ricotta-Spinattortellini auf Tomatensugo mit Salat ^{1,2,4}	7,90 €
Schnitzel mit Pfefferrahmsauce, Kartoffelrösti und Salat ^{1,2,4}	8,90 €

Mittwoch, den 17.01.2018

Halbes Grillhähnchen mit Brötchen und Salat ⁴	6,50 €
Penne mit Blattspinat, Pinienkernen und Kräutersauce, dazu Salat ^{1,2,4}	7,90 €

Donnerstag, den 18.01.2018

Schweinebraten mit Waldpilzsauce, Spätzle und Salat ^{1,2,4}	8,90 €
Vegetarisch gefüllte Paprika im Reisrand mit Salat ^{4,5}	8,90 €

Freitag, den 19.01.2018

Apfelringe im Backteig mit Vanillesauce ^{1,2,4}	6,90 €
Gebratenes Kabeljaufilet auf Kräuterrahmsauce mit Kartoffeln und Salat ^{1,4,9}	10,90 €

Am Samstag im faber am ostring

Wellness Frühstück 8:30 Uhr bis 11:00 Uhr, pro Person.....	12,50 €
Lunch-Buffer 11:30 Uhr bis 13:00 Uhr „all you can eat“ inkl. 1 Softgetränk 0,3l, pro Person.....	10,50 €

„Wir bieten Ihnen ein **täglich wechselndes Tagesgericht** (auch zum Mitnehmen), sowie wechselnde **Salate, Snacks und Kurzgebratenes** in unserem Ladengeschäft an, zum Beispiel:

Mailänder Schnitzel, Puten-Knusperschnitzel, Fabers beliebte Hackfleischküchle,
Hähnchenschenkel Sweet & Sour, Mandelfilets vom Schwein, Putenschnitzel natur gegrillt,
herzhafte Eintöpfe, hausgemachte Quiche, knackige Salate nach Wahl uvm....
Lassen Sie es sich schmecken!

Unsere Telefon-Durchwahl „Obere Marktstraße“ für Ihre Wünsche und Bestellungen: 0971 / 699356-11

Wir verzichten soweit wie möglich auf unnötige Zusatzstoffe. Allergene Stoffe sind wie folgt gekennzeichnet. Bitte befragen Sie hierzu auch unsere geschulten Mitarbeiter.

Allergene: (1) Glutenhaltiges Getreide | (2) Eier | (3) Erdnüsse | (4) Milch (inkl. Laktose) | (5) Sellerie | (6) Sesamsamen | (7) Lupinen | (8) Krebstiere | (9) Fisch | (10) Soja | (11) Schalenfrüchte | (12) Senf | (13) Schwefeldioxid und Sulfit | (14) Weichtiere (Mollusken) | Zusatzstoffe: (15) mit Farbstoff | (16) mit Nitritpökelsalz | (17) mit Phosphat | (18) mit Geschmacksverstärker. Eine Kreuzkontamination im Herstellungsprozess kann trotz sorgfältiger Zwischenreinigung und getrennten Arbeitsmaterialien nicht ausgeschlossen werden. Alle Speisen auch zum Mitnehmen. Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

...guten Appetit!

catering & events | bistro & restaurant | handwerksmetzgerei | präsent
ehem. königlich bayerischer hoflieferant, geg. 1898
tel. 0971/699356-0 | www.faber-feinkost.de