

f a b e r
 f e i n k o s t
 b a d k i s s i n g e n
 Wochenkarte

Montag, 12.02.18 bis Freitag, 16.02.18

Montag, den 12.02.2018

Tagliatelle Carbonara mit Schinken-Sahnesauce, dazu Salat ^{1,2,4,16,17}	7,90 €
Rahmgulasch mit Spätzle und Salat ^{1,2,4}	8,90 €

Dienstag, den 13.02.2018

Am Faschingsdienstag ist unser Geschäft in der Oberen Marktstraße geschlossen.

Mittwoch, den 14.02.2018

Matjes Hausfrauenart mit Salzkartoffeln ^{4,9}	7,90 €
Backfisch mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Sauce Remoulade und Salat ^{1,2,4,9}	9,90 €

Donnerstag, den 15.02.2018

Ricotta-Spinattortellini mit Käse-Gemüsesauce und Salat ^{1,2,4}	7,90 €
Putensteak mit Pfeffer-Rahmsauce, Rösti und Salat ^{2,4}	9,90 €

Freitag, den 16.02.2018

Fruchtig gefüllte Pfannkuchen mit Vanillesauce ^{1,2,4}	6,90 €
Gebratenes Rotbarschfilet auf Limonensauce mit Kartoffeln und Salat ^{1,4,9}	11,90 €

Am Samstag im faber am ostring

Wellness Frühstück 8:30 Uhr bis 11:00 Uhr, pro Person,,,,.....	12,50 €
Lunch-Bufferet 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, herzhaft-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 Sulfite | (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

...guten Appetit!

[catering & events | bistro & restaurant | handwerksmetzger & charcutier | präsentē
 ehem. königlich bayerischer hoflieferant, gegr. 1898 | tel. 0971/699356-0 | www.faber-feinkost.de]