

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, 12.03.18 bis Freitag, 16.03.18
Obere Marktstraße

Montag, den 12.03.2018

Paccheri-Nudeln mit Blattspinat in Schinken-Sahnesauce, dazu Salat ^{1,2,4,16,17} 7,90 €
 Elsässer Schmortopf mit Kartoffeln und Salat ^{4,5} 8,90 €

Dienstag, den 13.03.2018

Tortellini in Zucchinisauce mit Parmesan und Salat ^{4,5} 7,90 €
 Schweineschnitzel Milanese in Käse-Eihülle auf Tomatensugo mit Spaghetti und Salat ^{1,2,4} 9,90 €

Mittwoch, den 14.03.2018

Halbes Grillhähnchen mit Brötchen und Salat ⁴ 6,50 €
 Ricotta-Spinatlasagne mit Käse überbacken, dazu Salat ^{1,2,4} 7,90 €

Donnerstag, den 15.03.2018

Vegane Gemüsetaler mit Avocado-Dip, dazu Salat ^{4,11} 7,90 €
 Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce, gebackenen Nudeln und Salat ^{1,2,4,5,13} 10,90 €

Freitag, den 16.03.2018

Marillenknödel mit Vanillesauce ^{1,2,4} 6,90 €
 Gebackenes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat, Sauce Remoulade und Salat ^{4,9,16,17} 9,90 €

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]