

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, 16.04.18 bis Freitag, 20.04.18
Obere Marktstraße

Montag, den 16.04.2018

Spaghetti Carbonara mit Salat ^{1,2,4,16}	7,90 €
Ungarischer Fleischtopf mit Kartoffeln und Salat ^{1,4,5}	8,90 €

Dienstag, den 17.04.2018

Gemüsetaler an Paprikasugo mit Salat ^{1,4,5}	7,90 €
Rahm-Hackbraten mit Gemüse und Schwenkkartoffeln ^{1,2,4,5}	8,90 €

Mittwoch, den 18.04.2018

Frisches halbes Grillhähnchen mit Brötchen und Salat ⁴	6,50 €
Gemüselasagne auf Tomatensugo mit Salat ^{1,2,4,5}	7,90 €

Donnerstag, den 19.04.2018

Überbackene Maultaschen mit Speck-Zwiebelschmelze und Salat ^{1,2,4}	7,90 €
Puterbrätchen mit Rösti und Salat ^{2,4,16}	8,90 €

Freitag, den 20.04.2018

Dampfnudeln mit Vanillesauce ^{1,2,4}	6,90 €
Gebratener Viktoria-Seebarsch an Asia-Currygemüse mit Duftreis ^{1,9,10}	11,90 €

Am Samstag im faber am ostring

Gourmet Frühstück 8:30 Uhr bis 11:00 Uhr, pro Person.....	18,50 €
Lunch-Buffer 11:30 Uhr bis 13:00 Uhr „all you can eat“ inkl. 1 Softgetränk ^{0,3l} , pro Person.....	11,90 €

„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 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]