

faber
feinkost

bad kissingen

Wochenkarte

+++ WIR KOCHEN TÄGLICH FRISCH FÜR SIE +++

Alle Gerichte in unseren Geschäften warm oder kalt zum Mitnehmen

faber am ostring von 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr

faber eat & grill von 10:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Montag 17.01.2022 bis Freitag 21.01.2022

Montag

Saftgulasch | Semmelknödel | Rosenkohl^{1,2,4,5} 10,50 €

Käsespätzle | Röstzwiebeln | Salat^{1,2,4} 8,90 €

Dienstag

Geflügel-Geschnetzeltes | Paprika-Sauce | Nudeln | Salat^{1,2,13} 12,90 €

Rahm-Hackbällchen | Champignon-Sauce | Kräuterreis | Salat^{1,2,4,5,16,17} 10,50 €

Mittwoch

½ frisches Grillhähnchen | Pommes | Salat⁴ (Nur in unserem Stammhaus Fußgängerzone) 8,50 €

Fränkische Grillhaxe | Bayrisch Kraut | Kartoffelknödel^{1,4} 12,90 €

Pasta | Ofengemüse | Pesto | Salat^{1,2,5} 8,90 €

Donnerstag

Schnitzel „Zigeuner Art“ | Spätzle | Salat^{1,2,4} 10,90 €

Winterliche Schupfnudelpfanne | Tomatensugo | Salat^{1,2,4} 8,90 €

Freitag

Gebratene Tranchen vom Lachs | Weißwein-Sauce | Fenchelgemüse | Butterkartoffeln^{1,2,4,9} 14,90 €

Vegetarisch gefüllte Zucchini | Tomatenreis | Salat^{1,2} 8,90 €

Täglich frisch unsere Grill-Klassiker nach Tagesangebot z.B.:

Schnitzel, Frikadellen, Hähnchenkeulen, ofenfrischer Leberkäse, Grillbauch

...und dazu passend frische Salate und Salat-Bowls aus unserer Feinkostmanufaktur

Unsere Telefon-Durchwahl „faber am ostring“ für Ihre Wünsche und Bestellungen: 0971 / 699356-44
und in der Oberen Marktstraße 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 und Druckfehler vorbehalten.

...guten Appetit!