

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, 11.02.19 bis Freitag, 15.02.19

Montag, den 11.02.2019

Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat ^{1,2,4}	7,90 €
Ungarisches Saftgulasch mit Nudeln und Salat ^{4,5}	8,90 €

Dienstag, den 12.02.2019

Schweinerückensteak natur mit Champignon-Rahmsauce, Spätzle und Salat ^{1,2,4}	8,90 €
Speck-Hackbraten mit Gemüse und Kartoffeln ^{1,2,4,5}	8,90 €

Mittwoch, den 13.02.2019

Frisches halbes Grillhähnchen mit Pommes Frites und Salat ⁴	7,50 €
Italienischer Nudelauflauf mit Hackfleisch und Mozzarella auf Tomatensugo, dazu Salat ^{1,2,4,5}	7,90 €

Donnerstag, den 14.02.2019

Verschieden belegte Pizzastücke aus dem Steinbackofen, dazu Salat ^{1,2,4,16,17}	6,90 €
Zwiebelfleisch vom Rind mit Röstkartoffeln und Salat ^{4,5}	10,90 €

Freitag, den 15.02.2019

Kabeljaufilet im Backteig mit Sauce Remoulade, Kartoffelsalat und Salat ^{4,9,16,17}	9,90 €
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Kartoffeln ^{4,9}	7,90 €

Am Samstag

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

Gourmet Frühstück

31. März, 14. April und 19. Mai 2019

Von 8.30 bis 13 Uhr, 18,50 € pro Person

Auch am Samstag von 08.30 bis 11 Uhr

Bitte reservieren Sie rechtzeitig unter 0971/699356 – 44

Unsere Telefon-Durchwahl „faber am ostring“ für Ihre Wünsche und Bestellungen: 0971 / 699356-44

Unsere Telefon-Durchwahl „faber am ostring“ für Ihre Wünsche und Bestellungen: 0971 / 699356-44

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 | präsent
ehem. königlich bayerischer hoflieferant, gegr. 1898 | tel. 0971/699356-0 | www.faber-feinkost.de