

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, 11.03.19 bis Freitag, 12.03.19

Montag, den 11.03.2019

Blumenkohl-Kartoffelgratin mit Salat ^{1,4}	7,90 €
Krautgulasch mit Kartoffeln und Salat ^{1,4,5}	8,90 €

Dienstag, den 12.03.2019

Vegetarisch Nudelpfanne „griechische Art“ mit Salat ^{1,2,4,13}	7,90 €
Dexter-Gulasch „Stroganoff“ mit Spätzle und Salat ^{1,4,12,13}	11,90 €

Mittwoch, den 13.03.2019

Frisches halbes Grillhähnchen mit Pommes Frites und Salat ⁴	7,50 €
Hackfleischbällchen „Napoli“ auf Spaghettinest mit Salat ^{1,2,5}	8,90 €

Donnerstag, den 14.03.2019

Verschieden belegte Pizzastücke aus dem Steinbackofen, dazu Salat ^{1,2,4,16,17}	6,90 €
Gebackene Ofenkartoffel „Elsässer Art“ mit Salat ^{4,5,13,16}	7,90 €
Jägerbraten vom Schwein mit gebratenen Schupfnudeln und Salat ^{1,2,4}	8,90 €

Freitag, den 15.03.2019

Matjes „Finkenwerter Art“ mit Kartoffeln ^{4,9,16}	7,90 €
Gebratener Steinbeißer auf Karotten-Kartoffelstampf mit Salat ^{4,5,9,10}	11,90 €

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

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 I (2) Eier I (3) Erdnüsse I (4) Milch (inkl. Laktose) I (5) Sellerie I (6) Sesamsamen I (7) Lupinen I (8) Krebstiere I (9) Fisch I (10) Soja I (11) Schalenfrüchte I (12) Senf
(13) Schwefeldioxid und Sulfite I (14) Weichtiere (Mollusken) I Zusatzstoffe: (15) mit Farbstoff I (16) mit Nitritpökelsalz I (17) mit Phosphat I (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]