

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

**+++ WIR KOCHEN WEITERHIN TÄGLICH FRISCH FÜR SIE +++**  
**Alle Gerichte in unseren Geschäften "to go" zum Mitnehmen ins Büro oder nach Hause**

## Montag 23.03.20 bis Freitag 27.03.20

### Montag

Saftgulasch   Nudeln   Salat <sup>1,2,4,5</sup>	8,90 €
Gemüselaibchen   Ratatouillegemüse   Salat <sup>1,2,4</sup>	7,90 €

### Dienstag

Paprikarahmschnitzel   Reis   Salat <sup>1,2,4</sup>	9,90 €
Hackbraten   Champignonrahmsauce   Spätzle   Salat <sup>1,2,4,5</sup>	8,90 €

### Mittwoch

Halbes Grillhähnchen   Kartoffelsalat   Salat <sup>4</sup>	7,50 €
Gyrosgeschnetzeltes   Tomatenreis   Tzatziki   Salat <sup>4</sup>	8,90 €

### Donnerstag

Schweinebraten   Biersauce   Kartoffelklöße   Rotkohl <sup>1,5,12</sup>	9,90 €
Kräuterchampignons   Reibekuchen   Salat <sup>1,4</sup>	8,90 €

### Freitag

Backfisch   hausgemachter Karoffelsalat   Remoulade   Salat <sup>1,2,4,9,12,16</sup>	9,90 €
Ricotta-Spinatcannelloni   Basilikumsauce   Salat <sup>1,2,4</sup>	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**

**NEU // kostenloser Lieferservice** im Stadtgebiet Bad Kissingen, ab 20,- € Einkaufswert  
Bestellungen unter 0971/699356-0

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 und Druckfehler vorbehalten.

...guten Appetit!

catering & events | bistro & restaurant | handwerksmetzger & charcutier | präsent  
ehem. königlich bayerischer hoflieferant, gegr. 1898 | tel. 0971/699356-0 | www.faber-feinkost.de