

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 16.05.2022 bis Freitag 20.05.2022

Montag

Deftiges Krautgulasch | Salzkartoffeln | Salat^{1,2,4,5} 10,50 €

Vegetarische Lasagne | Tomatensugo | Salat^{1,2,4,5} 8,90 €

Dienstag

Hähnchengeschnetzeltes | Kräuterreis | Salat^{1,2,4} 11,90 €

Spaghetti | Lachs-Sahnesauce | knackiger Blattsalat^{1,2,4,9} 12,90 €

Mittwoch

½ frisches Grillhähnchen | Pommes | Salat⁴ (Nur in unserem Stammhaus Fußgängerzone) 9,50 €

Schweinebraten „Hubertus“ | Spätzle | Frühlingsgemüse^{1,2,4,5} 12,90 €

Vegetarisch gefüllte Maultaschen | Spargelgemüse | Salat^{1,2,4} 11,90 €

Donnerstag

Fränkische Bauernernte | Rotkohl | Klöße^{1,4,5,13} 14,90 €

Vegetarische Tortellini | Mozzarella | Tomatensugo | Salat^{1,2,4} 8,90 €

Freitag

Seehechtfilet „Müllerin Art“ | Petersilienkartoffeln | Salat^{1,4,8,9} 13,90 €

Tagliatelle | gebratener Spargel | Bärlauchsauce | Salat^{1,2,4} 10,90 €

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!

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