

f a b e r
f e i n k o s t

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 ab 11 Uhr

Montag 19.07.2021 bis Freitag 24.07.2021

Montag

Gemischtes Gulasch | Nudeln | Salat ^{1,2,4,5} **9,90 €**

Vegetarische Penne mit Mangold | Parmesansauce | Salat ^{1,2,4} **8,50 €**

Dienstag

Schweine-Geschnetzeltes | Pfifferling-Sauce | Eierspätzle | Salat ^{1,2,4} **10,90 €**

Gebratene Maultaschen | Speck-Zwiebel-Sauce | Salat ^{1,2,4,16,17} **8,50 €**

Mittwoch

½ frisches Grillhähnchen | Pommes | Salat ⁴ **8,50 €**

Ricotta-Spinatlasagne | Tomatensugo | Salat ^{1,2,4} **8,50 €**

Donnerstag

Rhöner Hacksteak | Bacon | Schmelz-Zwiebeln | Röstkartoffeln | Salat ^{1,2,4,5,16,17} **9,90 €**

Vegetarisch gefüllte Paprika | Tomatensauce | Reis | Salat ^{1,2,4} **8,50 €**

Freitag

Kabeljaufilet gebraten | Dillsauce | Butterkartoffeln | Salat ^{1,2,4,9} **11,90 €**

Vegetarische Tortellini-Pfanne | Pfifferling-Sauce | 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 | präsentē
ehem. königlich bayerischer hoflieferant, gegr. 1898 | tel. 0971/699356-0 | www.faber-feinkost.de