

**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, 09.09.19 bis Freitag, 13.09.19**

**Täglich:**

**Frische Pfifferlinge in Kräuterrahmsauce mit Semmelknödeln und Salat <sup>1,2,4</sup> 11,90 €**

**Montag, den 09.09.2019**

Gemischtes Gulasch mit Nudeln und Salat <sup>1,2,4,5</sup> ..... 8,90 €  
Lachs-Spinatlasagne mit Salat <sup>1,2,4,9</sup> ..... 8,90 €

**Dienstag, den 10.09.2019**

Italienische Kartoffelnudeln auf Gemüsesugo mit Salat <sup>1,2,4</sup> ..... 9,90 €  
Gefüllte Paprika im Reisrand mit Salat <sup>1,2,4,5</sup> ..... 8,90 €

**Mittwoch, den 11.09.2019**

Frisches halbes Grillhähnchen mit Pommes Frites und Salat <sup>4</sup> ..... 7,50 €  
Vegetarische Schupfnudeln mit Pfifferlingen und Salat <sup>1,2,4</sup> ..... 8,90 €

**Donnerstag, den 12.09.2019**

Verschieden belegte Pizzastücke aus dem Steinbackofen, dazu Salat <sup>1,2,4,16,17</sup> ..... 6,90 €  
Geschmorte Schweinebäckchen mit Polentataschen und Salat <sup>1,2,4</sup> ..... 8,90 €

**Freitag, den 13.09.2019**

Gebratenes Rotbarschfilet auf Pommery-Senfsauce mit Kartoffeln und Salat <sup>1,2,4,9</sup> ..... 11,90 €  
Speckhackbraten mit Kartoffeln und Gemüse <sup>1,2,4,5</sup> ..... 8,90 €

**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 <sup>0,3l</sup>, pro Person..... 11,90 €

**Gourmet Frühstück**

**29. September, 06. Oktober und 10. November 2019**

**Von 9 Uhr bis 12 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 | (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 | präsentē  
ehem. königlich bayerischer hoflieferant, gegr. 1898 | tel. 0971/699356-0 | www.faber-feinkost.de ]